



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PASTIRMALI MANTAR DOLMASI

<https://www.sabah.com.tr>

13 adet büyük mantar
3-4 yemek kaşığı tereyağı
4-5 dilim pastırma
1 su bardağı kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Kekik

Mantarları yıkıyoruz, kağıt havlu ile kuruluyoruz. Köklerini çıkarıyoruz, dış kabuklarını soyup fırın tepsinize diziyoruz. İçlerine biraz tuz, biraz karabiber ve küçük birer parça tereyağı koyarak mantarları fırında bir süre pişiriyoruz. Mantarlar sulanınca çıkartıyoruz. Kaşar peynirini rendeliyoruz. Misket köfte gibi yuvarlıyoruz. Pastırmayı küçük küçük doğruyoruz. Mantarların her birinin içine 2-3 adet doğranmış pastırma koyuyoruz. Pastırmaların üzerine de biraz kekik serpiyoruz ve her bir pastırmanın üstüne peynir toplarından birer tane koyup tekrar pişiriyoruz.