



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MANTAR DOLMASI

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

4-5 kültür mantarı (Tercihen en büyük boylarından)
2 yemek kaşığı krem peynir
1 közlenmiş patlıcan
4 dilim pastırma
Taze çekilmiş karabiber
5 yumurtanın sarısı
Birkaç dal maydanoz (Kıyılmış)

Mantarları nemli bir bezle temizleyin ve sap kısmını keserek içini küçük bir kaşıkla hafifçe oyun. Mantarların içine sırasıyla; küçük parçalara ayrılmış pastırmaları, közlenmiş patlıcanla karıştırılmış krem peynirini yerleştirin. En son yumurta sarılarını dikkatlice yerleştirin. Mantarları ısıya dayanıklı bir tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından alın, üzerlerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak servis yapın.

