



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MANTAR DOLMASI

12 adet iri mantar
4 adet haşlanmış patates
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 su bardağı rende kaşar
Karabiber, tuz

Mantarların sapları çıkarılır. Kalan çanak şeklindeki mantarlar yağlanmış tepsiye dizilir. Patatesler soyulur ve rendelenir. Üzerine tereyağı ve süt eklenerek püre yapılır. Tuz ve karabiber katılır. Patatesli karışım mantarların içine doldurulur. Üzerlerine rende kaşar bırakılır. 180 derece fırında kaşar eriyene dek pişirilir.