



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MANTAR DOLMASI

MALZEMELER

500 gr Mantar
4 Adet Patates
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Süt

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haşlayıp soğumaya bırakın. Kabuklarını soyup patatesleri bir kaptaki püre haline getirin. İçine süt, tuz, karabiber ilave edip iyice karıştırın.

Mantarları yıkayıp saplarını çıkarın. Mantarların içini taşımayacak şekilde patates püresi ile doldurun. Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpin.

Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine tereyağını paylaştırarak önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin