



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MANTAR DOLMASI

6 büyük boy mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı ince bulgur
1 közlenmiş kırmızıbiber
Maydanoz, zeytinyağı
200 gram lor
6 dal taze nane
Kimyon, kırmızı pul biber, nane
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Mantarların içlerini tuz, karabiber ve tereyağıyla tatlandırıp 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Bu arada ince bulgurun üzerine sıcak su döküp 5 dakika şişmesini bekleyin. Közlenmiş kırmızıbiberi doğrayıp üzerine kıyılmış naneyi, maydanozu, loru, baharatı ve zeytinyağını ilave edip bulgura katın. Bu karışımı da pişen mantarların üzerine doldurup servis tabağına dizin.