SEBZELİ MANTAR DOLMASI

2-3 adet küçük veya normal boyda mantar
10 adet büyük mantar
1 parça karnabahar
2 tutam ıspanak
Yarım kereviz
1 ufak patates
1 adet havuç
1 ufak kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı un
1 bardak süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 diş sarmısak
3 yemek kaşığı yağ

Tavamıza yağımızı koyup kızdırdıktan sonra küp küp doğradığımız soğan ve sarmısaklarımızı, mantarlarımızı, havuçlarımızı atalım ve kavurmaya başlayalım, 1-2 dakika sonra rendelediğimiz kerevizimizi de ekleyelim ve yine 1-2 dakika karıştıralım. Yavaş yavaş renkleri dönmeye başlayan sebzelerimize minik küp halinde doğradığımız patates ve karnabaharmızı ekleyelim yine karıştıralım. Küçücük doğranmış ıspanak veya ıspanak köklerimizi ekledikten sonra 1 yemek kaşığı un koyarak bir kaç dakika un topaklanmadan karıştıralım ve sütümüzü ekleyelim. Tuz ve karabiberi de ilave edelim ve koyu kıvamlı bir sos olana kadar karıştıralım. (eğer gerekirse biraz daha süt ekleyebiliriz, beşamel sos kıvamında olmalı)
Sebzelerimiz iyice süt ve unla kıvamlanana kadar iyice yumuşayacaktır.
Yıkayıp ayaklarını çıkardığımız mantarlarımızın içine bu sebze sosumuzu dolduralım ve yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirelim (ben 1 çay bardağı su da koydum tepsiye) Zaten yarı pişmiş sebze harcımız mantarlar pişene kadar iyice yenecek kıvama gelecektir. servise hazır.

Not: İsterseniz pul biber veya kaşar peyniri ,brokoli de ekleyebilirsiniz.