SEBZELİ MANTAR DOLMASI

1 dolmalık kırmızı biber
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık yeşil biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 kurutulmuş domates
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber
12 iri boy mantar
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Biberleri küp doğrayıp zeytinyağında ezdiğiniz sarımsakla beraber hafif soteleyin.İnce kıydığınız kurutulmuş domatesler ve ceviz içini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Mantarları sap kısımlarından ayırıp yıkayın ve kurulayın. Ortalarına sebzeli harçtan doldurun. Yağlı kağıt serili fırın kabına dizin. Üzerlerine tereyağını paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarmaya yakın kaşar peynirlerini üzerlerine serpin. Kaşar peyniri eriyip kızarınca fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129483 • adı:Sebzeli Mantar Dolması • gönderen:baraka • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:13