SEBZELİ MANTAR DOLMASI

20-21 tane büyük mantar
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 adet domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet dolmalık yeşil biber
1 adet dolmalık sarı biber
1 adet patlıcan
1/4 deme tmaydanoz
Yarım adet limon suyu
Tuz
Karabiber

Sebzeli mantar dolması için önce mantarların saplarını kesin ve bir kenara ayırın. İç kısımlarını temizleyin. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine boş kısımları üstte kalacak şekilde aralıklı olarak dizin. Üzerlerini zeytinyağı ile yağlayın.
Sıra geldi mantar dolmasının harcına. Kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini çıkartın ve onları da küçük küpler hâlinde doğrayın. Patlıcanı ve domatesi de aynı şekilde doğrayın. Maydanozu ve bir kenara ayırdığınız mantar saplarını incecik doğrayın.
Kalan zeytinyağını bir tavada kızdırın. Soğan ve sarımsakları renk alana kadar soteleyin. Ardından patlıcan, mantar, renkli biber ve domates küplerini de ilave edin.
Suyunu çekene kadar sotelenen iç harca ince kıyılmış maydanoz, limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırdıktan sonra iç harcı ocaktan alın.
Fırın tepsisine aldığınız mantarların iç kısımlarını hazırladığınız harç ile doldurun. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 10 dakika kadar pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156360 • adı:Sebzeli Mantar Dolması • gönderen:semra bacı • indirme tarihi:17.05.2024 - 22:45