



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU VE CEVİZLİ MANTAR DOLMASI

12 adet iri mantar
1 demet semizotu
1 ay bardağı ceviziçi
2 diş sarımsak
50 gr yağ
5 adet kurutulmuş domates
yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
Tuz
Karabiber

Semizotunu ince kıyın fazla suyunu alın. Mutfak robotuna sarımsak, yağ, ceviz içi , kurutulmuş domates, tuz ve karabiberi ekleyin çekin. Üzerine semiz otunu ilave edin ve tekrar çekin. Mantarın saplarını çıkarın ve harçla doldurun. Yağlanmış fırın tepsisine mantarları dizin. Fırından çıkarmaya yakın üzerine birer dilim kaşar ekleyin. 180 derecelik fırında 15 dk pişirin.

