



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖBELEK DOLMASI (ÇORUM)

10 adet söbelek mantarı
Yarım su bardağı bulgur
Yarım demet maydanoz
1 ay kaşığı kimyon
1 büyük domates
2 yeşil biber
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Biber

Mantar 10 dakika kaynatılır. Soğan tereyağında kavrulur. İnce kıyılmış domates ve biberler eklenip biraz daha çevrilir. Sala, bulgur ve kalan malzeme eklenir. Harç mantarlara doldurulur, az su ile ve çok kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak, üzerine tereyağı gezdirilip servis edilir.