SOSİSLİ MANTARLI DOMATES DOLMASI

2 adet patates
4 adet mantar
2 adet sosis
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 adet domates
Sıvıyağ
Kırmızıbiber
Tuz
Karabiber
2 tutam ince kıyılmış maydanoz

Mantarları küçük doğrayıp, bir tavaya alın. Yarım çorba kaşığı yağ ile suyunu bırakana dek kavurun. Mantarın yarısını bir kaba alın. Tavada kalan mantara soyulmuş ve küp doğranmış domatesi ilave edip, soteleyin. Domatesi ateşten almadan önce içine kıyılmış maydanozu ekleyin. Baharatlarını ekleyin. Ayrı bir yerde ince dilimler halinde sosisleri doğrayın. Sosisleri yarım çorba kaşığı yağda ve orta ateşte 1 dakika çevirin. Ayırdığınız mantarları bu karışıma ekleyin ve karıştırın. Üzerine biraz karabiber ve tuz serpip, bekletin. Patatesi soyun ve içini üstten başlayarak bir tatlı kaşığı ile çanak şeklinde oyun (kenarları 1 parmak kalınlığında olacak şekilde). Dış kısmına kabartma tozu serpin ve oğuşturarak patatesin dış yüzeyine yedirin. Diğer patatesi soyup, bir parmak kalınlığında halkalar kesin. Yıldız şeklindeki metal kalıp ile halkaların üzerine bastırarak 5 adet süsleme amaçlı patates elde edin. Kalan kabartma tozunu yıldız patateslerin her tarafına yedirin. Kase şeklindeki ve yıldız patatesleri 5 dakika bekletin. Kabartma tozu nedeniyle suyunu bırakan patatesleri bir süzgeçte silkeleyin. 300 dereceli fırında 15 dakika pişirin. Derin bir teflon kızartma tavasına sıvıyağı alıp kızdırın. Patatesler fırından çıkar çıkmaz, orta ateşte nar gibi kızartın. Tüm patatesleri servis tabağına alın. Bu arada soğuyan mantarlı sosu ısıtın. Sosisli karışımı da ısıtıp, üzerine kaşar peyniri rendesi serpin. Karışımı birbirine yedirerek ocaktan alın. Patates kaselerinin içine bu karışımdan doldurun. Üzerine mantarlı domates sosundan 1 tatlı kaşığı koyun. Yıldız patatesleri, büyük patateslerin etrafında dairesel olarak yerleştirip, aralarına domates sosu gezdirin. Tabağı kıyılmış maydanoz ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Patates Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:36776 • adı:Sosisli Mantarlı Domates Dolması • gönderen:hocanım • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:08