



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA MANTAR DOLMASI

15 adet mantar  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı dolusu rendelenmiş kaşar peyniri  
1 adet taze soğan  
Kırmızı pul biber

Bir tavaya sıvı yağ ve tereyağı konarak ısıtılır, üzerine piyazlık doğranmış soğanlar konarak kavrulur. Soğanlar biraz yumuşayınca sapları koparılmış mantarlar eklenir, karıştırarak kavrulur. İnce kıyılmış taze soğan ve rendelenmiş kaşarlar karıştırılarak iç hazırlanır. Mantar yumuşayınca içlerine kaşarlı iç doldurulur, üzerlerine biraz kırmızı biber serpilir. Tavanın kapağı kapatılır, biraz daha pişirilip ateşten alınır.

Not: İç için, taze soğan yerine taze sarımsak ya da taze soğan sarımsak karışımı da kullanılabilir.

