



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI MANTAR DOLMASI

Yeteri kadar büyük mantar alınız. Bunların saplarındaki topraklı yerlerini soyunuz. Temizce yıkayınız ve bir bez üzerinde kurutunuz. Saplarını çıkarıp incecik kıyınız. Kıymalı rendelenmiş az soğan ilave ederek zeytinyağında kızartmadan kavurunuz. Biraz et suyu katarak yumuşatınız. Ateşten indirilmesine 5 - 10 dakika kala bir miktar ince kıyılmış maydanoz ve dereotu, pek az oranda un, tuz ve baharat ilave ederek karıştırarak karıştırarak kavrulurken indirmeğe birkaç dakika kala kıyılmış mantar saplarını da ilave ediniz, sonra karıştırıp indiriniz. Bu içi mantarlara doldurunuz. Yumurta tavasının içine yanmış ve iyi cins olan zeytinyağını koyup bir havanda dövülmüş peksimeti üzerlerine serpiniz. Üstüne de saç bir kapak kapatarak altına ve üstüne hafif ateş vererek 10 dakika kadar pişirdikten sonra ateşten indiriniz. Soğutarak servis yapınız.

[ML® Zeytinyağlı Mantar için tıklayın](#)
