

Kasarli Mantar Dolmasi

Malzemeler

10 adet iri mantar
4 kasik margarin
100 gr. kasar peynir
1 dilim tost ekmegi
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber

Yapilisi

Ilk olarak firini 180 derecede isitin.Daha sonra mantarlari islak bir bezle silip sap kisimlarini mantari zedelemekten elinizle ya da bir bicak yardimiyla cikartin. Margarini bir kapta erittikten sonra ici bosalmis mantarlari bir guvece oyulmus kisimlari uste gelecek sekilde dizin.Uzerlerine tuz ve karabiberi serpin, uzerine fircayla eritilmis margarini 2 corba kasigi surun, guveci firina surup, mantarlar hafif diri kalacak sekilde yari pisirin.

Bu arada ekmegin sutte beklettikten sonra iyice sikilarak rendelenmis kasarla iyice karistirin. Yari pismis mantarlari firindan alin, harci mantarlarin icine doldurun kalan eritilmis yagi doldurmus oldugunuz mantarlarin uzerine dokun, mantarlari tekrar firina surun uzeri altin sarisi bir renk alinca pisirin.Sicak servis yapin.