

Kiymali Mantar Dolmasi

Malzemeler

1 paket mantar

lc harc icin:

250 gr. kiyma

3 dis sarimsak

2 adet orta boy sogan

Tuz

Karabiber

Uzeri icin:kasar peyniri

Yapilisi

Siviyagda minik minik dogranmis soganlari kavurun. Sarimsaklari da ince ince kiyip soganlara ekleyin. Kiymayi da ekleyip kiyma suyunu salip tekrar cekinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiberle tatlandirin.

Bu arada mantarlarin saplarini koparip guzelce yikayin. Hazirladiginiz harctan mantarlara doldurup 200 derecede isinmis firina surun. 10 dakika sonra firindan alip uzerine dilimlenmis kasar peynirini koyun. Eridikten sonra hafif kizarinca firindan alin.