

Mantar Dolmasi

Malzemeler

100 gram kiyma,
12 adet iri mantar,
2 adet kuru soğan,
Tuz
Yarım limon,
Karabiber,

Yapilisi

İlk olarak mantarların saplarını çıkarıp, limonlu suda bekletin rengi kararmaması için.
Tencerenin içine , kiyma, ince ince kıyılmış soğanları, karabiber ve tuzu atıp kavurun.
Mantarın içine kavrulmuş kıymayla doldurun.
Firin tepsisine yerleştirin.
Firin kabına 1 bardak su ilave edin.
Pembeleşene kadar pisirin.
Kırmızı toz biberle süsleyebilirsiniz.
ellerimize sağlık