

Mantar Dolmasi

Malzemeler

Bir kase taze mantar
3 yemek k. rendelenmis kasar peyniri
3 yemek k. lor peyniri
Dogranmis mantar saplari
1 dis sarimsak
Yarim cay kasigi karabiber
Tuz
Tereyag

Yapilisi

Mantarlari temizleyip yikayin ve kurulayin. Saplarini koparin ama atmayin. Yagli kagit serdigniz firin kabina mantarlari dizin.
Kasar peyniri, lor peyniri, kucuk kucuk dogranmis mantar saplari, dovulmus sarimsak, karabiber ve bir miktar tuz ekleyip karistirin.
Mantarlarin icine doldurun. Her mantarin uzerine birer parca tereyag koyun.
200 derecede isitilmis firinda 10-15 dakika pisirip kirmizi biber serpip servis yapin.