

Mantarli Domates Dolmasi

Malzemeler

6 adet mantar
6 adet orta boy domates
3 yemek kasigi rendelenmis kasar
1 yemek kasigi kiyilmis dereotu
2 yemek kasigi misir
1 cay kasigi karabiber
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Domateslerin sap kismini kapak gibi keserek cikarin.
Her birinin icini cay kasigi ile bosaltip tuz serpin.
Domatesin icinden cikan cekirdekli sulu kisimlarini atmayin.
Mantarlari ince kiyin, rendelenmis kasar, misir, dereotu ve karabiberle karistirin.
Bu karisimi domateslerin icine doldurun.
Firin kabina koyun.
Kaba, domateslerin sakladiginiz cekirdek kisimlarini da koyun.
Firinda 15 dakika pisirin ve dolmalarimiz hazir
ellerimize saglik