

Pastirmali Peynirli Mantar Dolmasi

Malzemeler

Bir kase mantar
2 corba k. tereyagi
Tuz, karabiber
2 yemek kasigi zeytinyagi
125 gram pastirma, ince ince dogranmis
8 dal taze soğan, ince ince dogranmis
100 gr beyaz peynir, ufalanmis
1 su b. rendelenmis kasar peynir

Yapilisi

Pisirme kagidini serdiginiz firin tepsisine mantarlari dizin. Mantarlarin icine ufak bir parca tereyagi koyun. Mantarlari tuz ve biber ile tatlandirin ve 10-15dk. kadar 180 derece ısıtilmis firinda pisirin.

Pastirmalari zeytinyaginda muhurleyin ve taze soğanlarla karistirin. Karisimi sogumasi icin birakin ve soguduktan sonra beyaz peynir ile karistirin. Karisimi kasik yardimiyla esit bir sekilde paylastirarak mantarlarin icine doldurun. Kasar peynirlerini de koyup 5 dk. kadar kasarlar eriyene kadar firinlayin.