

Mantar Dolması

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Fırında peynirli harçla pişen pratik ve sıcak mantar aperatifi.

Malzemeler

- 12 adet Büyük mantar
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Mantar saplarını çıkarıp kollarını kabuklu şekilde temizleyin.
2. Peynir, tereyağı, maydanoz, sarımsak ve karabiberi karıştırarak dolgu hazırlayın.
3. Harcı mantarlara paylaştırırken taşmaması için hafifçe bastırın.
4. Mantarları 190°C fırında 18-20 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantarları 1 kadıkta sonra kurulatoryuzla su fırından uzaklaştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakken limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Süt