

Balıkesir Mantarlı Simit Dolması

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Balıkesir mantarlı simit dolması, bayat simidi mantarlı ile doldurarak kışın mutfağın süsü, fırınların ve ekonomik bir aparatif çikarır.

Malzemeler

- 2 adet Simit
- 250 gr Mantar
- 80 gr Kaşar peyniri
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılı

1. Mantarları tavada 6 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
2. Simitleri sütle hafifçe nemlendirin ve içlerini doldurmak için açın.
3. Mantar harcını simitlerin içine paylaştırın ve üzerlerine kaşar serpin.
4. 190°C fırında 12 dakika kaşar eriyip kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Simitleri kısaca 1 slatma formunu kaybetmeden doldurmayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcakken, yanına domates salatası ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt