

Peynirli Mantar Dolması

Toplam 33 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Büyük mantarların içi peynirli harçla dolunca kısa sürede zarif ama zahmetsiz bir fırın operatifi çıkar.

Malzemeler

- 12 adet Büyük mantar
- 120 gr Krem peynir
- 40 gr Parmesan
- 1 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayacağınız parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek kavanoza gelene kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında 15-20 dakika kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Mantarların içini oyarken kenarları inceltmeyin; fırında buhar salarken formu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kekik serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt