

Mantar Dolması

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 3/10

Fırında piyirli 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

Yapılı

- Mantar saplarını çıkarıp kollarını kabındızın.
- Rendelenmiş peynir, tereyağı, maydanoz, sarımsak ve karabiberi karıştırın.
- Harç mantarlara paylaştırın ve 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mantarların kollarını kurulaştırarak fazla su fırında harçlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakken limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Süt