

# Balıkesi Mantarlı Simit Dolması

Toplam 38 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Balıkesi mantarlı simit dolması, bayat simidi mantarlarla doldurarak kışın mutfağın süsü haline getiren, fıstık ve susam kokulu, fırınlanarak ve ekonomik bir aparatif çikarılır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Mantarları tavada 6 dakika soteleyin.
2. Simitleri sütle hafifçe nemlendirip içlerini doldurun.
3. Üzerine kaşar serpip 190°C fırında 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Simitleri kışın süre 1 saat malzemesini kaybetmeden doldurmayı kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip sıcakken, yanına domates salatası ve çay koyun.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt