

Fırında Ispanaklı Mantar Dolması

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 12 büyük kültür mantarı
- 300 g ıspanak
- 150 g lor peyniri
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Büyük mantarları nemli bezle temizleyip saplarını dikkatlice çıkarın. Ispanağı yıkayıp iyice süzdürün; soğanı ince doğrayın, lor peynirini ve rendelenmiş kaşarı hazırlayın. Fırını 190°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Mantarları fırın kabında birkaç dakika dinlendirin; iç harç sıcak olduğundan dikkatlice servis edin. Tepside biriken suyu tabaklara taşımadan mantarları spatulayla alın.

Yapılışı:

1. Mantarları ve ıspanağı hazırlayın:

- Mantarları silerek temizleyip saplarını çıkarın; sapları ince doğrayın. Ispanağı yıkayıp süzdürün ve iri parçalar halinde kesin.
- Mantar başlarını içleri yukarı bakacak şekilde fırın kabına dizin.

2. Ispanaklı iç harcı pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Doğranmış mantar saplarını ekleyip suyunu salıp çekene kadar pişirin; ıspanağı ilave edin.
- Ispanak söndükten sonra tavada kalan sıvıyı çektirin ve karışımı ocaktan alın.

3. Peynirleri ekleyip doldurun:

- Ispanaklı karışım ılınınca lor peynirini ekleyip karıştırın. Harcı mantar başlarına paylaştırın.
- Rendelenmiş kaşarı dolguların üzerine serpin; mantarları çok sıkıştırmadan tek sıra yerleştirin.

4. Fırında pişirin:

- 190°C fırında mantarlar yumuşayıp kaşar eriyene kadar yaklaşık 18–22 dakika pişirin.
- Fırından çıkarınca birkaç dakika dinlendirin; kabın dibinde su birikirse mantarları spatulayla alıp süzerek servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Mantarlar yumuşayıp iç harç ısınmalı; üstteki kaşar eriyip hafifçe renk almalıdır. Ispanak tavada bıraktığı suyu çekmeden peynirle birleştirilirse dolgu sulanabilir.

Saklama:

Yemeği iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez ısıtın; tavuk içeren yemeğin merkezi tamamen ısınmalıdır.

>> **İpucu:** Mantarların içindeki suyu kağıt havluyla almak dolgunun fırında sulanmasını azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı