



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mantar Dolgulu Soğan Yemeđi



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Soğan katlarını kısa süre ön haşlayıp mantarlı harçla dolduruyoruz. Soğanlar esnemeli ama katları ayırırken yırtılmamalıdır.

Malzemeler:

- 4 iri kuru soğan
- 250 g kültür mantarı, küçük doğranmış
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Tepsi için yarım su bardağı sıcak su

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: süt ürünleri ve galeta ununda buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Mantarları tavada kalabalık bırakmayın; suyunu çekmeleri harcın sulanmasını önler.

Yapılışı:

1. Soğanları yumuşatın:

- Soğanların baş ve kök kısmını az kesin. Kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün ve ılıtın.
- Katları ayırın; içte kalan küçük parçaları ince doğrayıp harca ayırın.

2. Mantar harcı:

- Zeytinyağında soğan parçalarını ve sarımsağı 2 dakika çevirin. Mantarları ekleyip suyunu çekene kadar 6-8 dakika pişirin.
- Galeta unu, kekik, tuz ve karabiberi katın. İliyinca kaşarın yarısını karıştırın.



3. Doldurup fırınlayın:

- Fırını 190°C'ye ısıtın. Soğan katlarına harç koyup rulo yapın; birleşim yeri alta gelecek şekilde kaba dizin.
- Sıcak suyu kenardan ekleyip folyoyla kapatın. 20 dakika pişirin; folyoyu açıp kalan kaşarı serpin ve 10 dakika kızartın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Soğan yumuşak, harç sıcak, peynir hafif kızarmış olmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; üzeri kapalı fırında ısıtın.

Kiraz'ın
Mutfağı