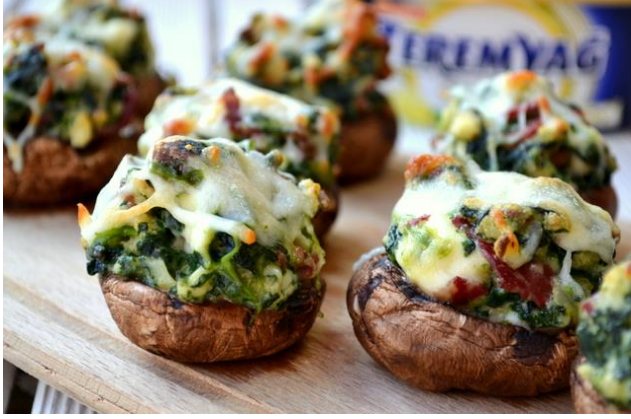


## Ispanaklı Mantar Dolması



### Malzemeler (4-6 kişilik):

- 2 yemek kaşığı (70 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 400 gr büyük kestane veya kültür mantarı
- 1 adet orta boy ince doğranmış soğan
- 2 su bardağı (300 gr) ince doğranmış ıspanak yaprakları
- 60 gr ince doğranmış pastırma
- 1 çay bardağı ekmek kırıntısı
- 2 yemek kaşığı (50 gr) krem peynir
- 1 çay bardağı kaşar peyniri

### Hazırlanışı:

Mantarların orta saplarını çıkartarak yıkıyoruz. Yıkadığımız mantarlarımızı iyice kuruladıktan sonra kenara alıyoruz. Diğer tarafta **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı tenceremize alıp eritiyoruz. İçine soğanlarımızı ekleyerek kavurmaya başlıyoruz. Soğanlarımız kavrulduktan sonra ince doğranmış ıspanaklarımızı ve pastırmalarımızı da ilave edip kavurmaya devam ediyoruz. Ispanaklarımız tamamen suyunu çektikten sonra kenara alıp içine ekmek kırıntılarımızı ve krem peynirimizi ekleyip karıştırıyoruz. Hazırladığımız karışımla mantarlarımızın içini doldurup üzerlerine kaşar peyniri serpiyoruz. 180 derece fırında kaşarlarımız eriyene kadar pişirip sıcak olarak servis ediyoruz.

### Püf Noktası:

Mantar su çeken bir sebze olduğu için akan suyun altında kısa süreli yıkamamız ve yıkadıktan sonra mutlaka iyice kurulamamız gerekiyor. Aksi takdirde mantarlarımız pişerken gerekenden daha fazla su vereceği için istediğimiz lezzeti elde edemeyiz.