

اردور دلمه قارچ

ابتدا سر گوجه‌فرنگی را برش عرضی زده و کمی از گوشت آن را در آورده در ظرفی بریزید. خرد نان‌ها را با پیاز، گوشت گوجه‌فرنگی، سیر، قارچ، بادام، جعفری، نمک و فلفل مخلوط کرد...



مواد لازم:

- گوجه‌فرنگی = چهار عدد
- نمک و فلفل = به میزان لازم
- خرد نان جو = 3/2 پیمانه
- پیاز خردشده = یک عدد
- سیر خردشده = سه حبه
- قارچ خردشده = یک پیمانه
- جعفری = یک قاشق سوپخوری
- بادام نصف‌شده = هشت عدد
- زیتون = هشت عدد
- پنیر پیتزا = 15 گرم

طرز تهیه:

ابتدا سر گوجه‌فرنگی را برش عرضی زده و کمی از گوشت آن را در آورده در ظرفی بریزید. خرد نان‌ها را با پیاز، گوشت گوجه‌فرنگی، سیر، قارچ، بادام، جعفری، نمک و فلفل مخلوط کرده، درون گوجه‌فرنگی بریزید، کمی پنیر پیتزا روی هر قطعه گوجه‌فرنگی قرار دهید و 15 دقیقه در فر با حرارت 170 درجه سانتی‌گراد بپزید تا کمی قهوه‌ای شود هر گوجه‌فرنگی را با یک زیتون تزئین کنید.