



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTAR

250 gram mantar
2 patlıcan
2 soğan
2 orba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
1 su bardaęı süt
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un

Mantarları temizleyip ince ince kıyın. Rendelenmiř soğanlarla birlikte beş dakika kadar mantarların renkleri dönene kadar tereyağında kavurun. Patlıcanları közleyip ilerini çıkartın. Bu ii ve sivri biberleri mantarlara ekleyin. Ayrı bir yerde tereyağında unu kavurun, üzerine sütü ekleyip koyulaşıncaya kadar pişirerek beşamel sosunuzu hazırlayın. Güveç kabına mantarı karışımı koyun, üzerine beşamel sosu döküp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar 35 dakika pişirin. Servis yaparken yanında bol yeşillik kullanabilirsiniz.