



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAHVALTILIK GÜVEÇ

15 tane mantar
5 adet parmak sosis
1/4 kantal sucuk
150 gr margarin
2adet sivribiber
2 adet domates
100 gr kaşar peyniri
Tuz
Kekik

Mantarı, sucuğu, sosisi, domates ve biberi doğrayalım. Tavaya yağı koyup ısıtalım. Isınmış tavaya önce mantarları atıp suyunu çekene kadar kavuralım. Arkasından biberleri atıp bir kaç dakika soteleyelim. Sucuk ve sosisleri de atıp kavurmaya devam edelim. Kavrulunca domatesi, tuz ve kekiği atıp domates suyunu çekene kadar pişirelim. Sonra ısıya dayanıklı kaplara paylaştırıp üzerlerine kaşar rendesi serpelim. Fırında sadece üstü kızarana kadar pişirip sıcak servis yapalım.

