



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTAR GÜVEÇ

### MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

500 gr. mantar

3-4 adet domates

3-4 adet sivri biber

2 yemek kaşığı sıvıyağı

100 gr. kaşar peyniri

1 kahve fincanı süt

1 adet kuru soğan

Tuz

Karabiber

Mantarları piyaz gibi keserek hazırlayalım. Soğanı, biberi ve kabuğu soyulmuş domatesi küçük küçük doğrayıp bir kenara alalım. Tavaya yağı koyup kızdırdıktan sonra soğanları kavuralım. Biberleri ekleyip hafif pişirelim. Mantarları koyup beş dakika sonra domatesleri ekleyelim. Tuzu, karabiberi ve sütü koyduktan sonra kaynayınca kadar pişirelim. Hızlılanan malzemeyi küçük güveçlere paylaşırıp, üzerine kaşar peyniri serpiştirelim. Dil peynirlerini de ince ince dilimleyerek üzerine dizelim. Fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirelim.