



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ALABALIK GÜVEÇ

500 gr ayıklanmış alabalık
2 kaşık yağ
400 gr mantar
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 adet domates
3 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Kekik
Üzerine:
300 gr rendelenmiş kaşar

Yağı bir tencereye ekleyin ve doğranmış mantarı ve ayıklanmış alabalık parçalarını ekleyip, soteleyin. Salçayı katın ve karıştırın. Küp doğranmış domates ve iri kıyılmış sivri biberi ekleyip, 5 dakika kaynatın. Ocağın altını kapatıp, tuz ve karabiber ekleyin. Tencerenin ağzı kapalı olarak 5 dakika dinlendirin. Güveç kaplarına paylaşırın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişmeye bırakın. Yemek kaynamaya başlayınca, rendelenmiş kaşar peynirini paylaşırın ve tekrar kaşar peyniri eriyene kadar pişirmeye devam edin. Kaşar peyniri eridikten sonra fırından alın ve sıcak olarak servis yapın.