



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ALABALIK GÜVEÇ

1 adet büyük boy domates
3 adet iri doğranmış sivri biber
4 adet orta boy mantar
4 adet alabalık fletosu
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım çay bardağı süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz
3 diş dövülmüş sarımsak
Bir miktar rendelenmiş kaşar peyniri

Tavaya aldığımız biberleri sıvıyağ ile beraber bir miktar kızartıyoruz. Hemen ardından iri doğranmış mantarları atıp bir miktar daha öldürüyoruz. Kuşbaşı adoğranmış alabalıkları ve domatesleri de ekleyip domateslerin suyu koyu kıvam alana kadar pişiriyoruz. Bu arada kırmızı pul biber ve dövülmüş sarımsakları da ekliyoruz. Domateslerin suyu koyu kıvama gelip çekmeye başladığında sütümüzü ilave edip bir miktar daha pişiriyoruz, son olarak kayık şeklinde güveç kabına ya da küçük çaplı borcama aktarıp üzerine kaşar peyniri serpip fırına veriyoruz. Üzeri kızarana kadar 170 derece fırında fırınıyoruz.