



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ MANTARLI GÜVEÇ

- 1/2 kilo mantar
- 1/2 kilo kuzu ya da dana eti
- 20 gr yağ
- 1 tane kırmızıbiber
- 1 baş kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 tane yeşilbiber
- 1 yemek kaşığı mexikan baharatı
- 1 yemek kaşığı Salça
- 1 su bardağı un
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz

Etimizi önce haşlayalım. Biraz yağ ile mantarları ve haşlanan eti bir güzel kavuralım. Bu aşamada biberleri üzerine küçük küçük soğanları ve sarımsağı da keselim, hepsini birlikte kavuralım. Mantarlar suyunu çekene kadar kavurun salçasını ilave edelim ve mexikan baharatını ilave edelim suyunu koyup ağır ateşte mantarlar pişene kadar pişirelim. Diğer tarafta un, su, yumurta ve tuzla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurup dinlendirelim. Pişen eti güveç kalıbına alalım. Merdaneyle açtığımız hamuru güvecin üzerine kapatalım. İsterseniz, hamurunda, üzerine 1 yumurta sarısı sürebilirsiniz. 200 derece fırında hamurun üstü pembeleşinceye kadar pişirelim. Servis ederken hamuru da etin yanında servis edelim.