



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ VE SEBZELİ MAKARNA GÜVECİ

500 gr. kuşbaşı et
1 paket midye makarna
1 adet domates
1 adet soğan
2 adet sivri biber
2 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
300 gr. mantar
2 dal biberiye
2 dal kekik
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı kaynar su
1 su bardağı kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Teflon bir tencereye 1 yemek kaşığı margarini alıp eritin. Yağ ısındıktan sonra etini ilave edip soteleyin. Yaklaşık 2-3 dk sonra yemeklik doğradığınız soğanı, sarımsağı ilave edip sotelemeye devam edin. Üzerine çekirdeklerini çıkarıp doğradığınız sivri biberi, kırmızı biberi ve domatesleri de ilave edin. 1 paket haşlanmamış makarnayı da ekleyip beraber pişirmeye devam edin. Ocaktan almaya yakın tuzu, karabiberi ve biberiye ile kekiği ekleyip karıştırın. Ayrı bir tavaya 1 yemek kaşığı ayçiçek yağını ilave edip ısıtın. Üzerine ince dilimlediğiniz mantarları ekleyip çok az soteleyin ve Makarnaların üzerine ekleyip karıştırın. Güveç kabına malzemenizi döküp yayın. Üzerine 4 su bardağı suyu ekleyin. Son olarak kalan 1 yemek kaşığı margarini de ilave ettikten sonra güvecini önce yağlı kağıt ardından alüminyum folyo ile kapatarak önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 50 dk pişirin. Yemeğiniz fırında pişerken ara ara karıştırın. Süre dolduktan sonra üzerindeki yağlı kağıdı ve alüminyum folyoyu alıp kaşar peynirini serpin ve tekrar fırına verin. Kaşarlar eriyip kızarıncaya fırından alıp sıcak olarak servise sunun.