



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTAR GÜVEÇ

- 1 yemek kaşığı margarin
- 16 adet mantar
- 2 çarliston biber
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 soğan

Mantarları isteğe göre bütün ya da ikiye bölün, bir tavaya yağı koyun. Halka halka doğranmış soğanı ve küçük kesilmiş sarımsağı koyun, soğanlar pembeleşinceye kadar sote edin, Mantarları da içine atın. Biberi ince doğrayın, domatesleri soyup küp küp kesin. İkisini de tavaya koyun. Karabiber ve tuzu ekleyin. 2-3 dakika pişirin, domates salçasını ekleyin 2-3 dakika daha kaynatın. Sonra güvece koyup fırında pişirin. Pırlanmış pilavı ile servis yapabilirsiniz.