



FIRINDA OTLU MANTAR GÜVEÇ

<https://www.elele.com.tr>

200 g mantar
8-10 dal dereotu
8-10 dal maydanoz
Nane
Kekik
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
1 tatlı kaşığı tereyağı
Karabiber

Mantarları ince ince doğrayın. İki adet orta boy güvece paylaşırın. Üzerlerine tuz, karabiber ve tereyağını ekleyin. Maydanoz ve dereotunu doğrayın. Rendelenmiş kaşar peyniri ile karıştırın. Peynirli ve otlı harcı mantarların üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra servis yapın.

