



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE İSTİRİDYE MANTARI

200 gram istiridye mantarı
1 adet çarliston biber
1 adet orta boy domates
2 diş sarımsak
Yarım tatlı kaşığı salça
3-4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet orta boy soğan
Tuz
Karabiber

Mantarları yıkayalım ve süzgeçte süzölmeleri için bırakın. Tavaya sıvı yağ, ince kıyılmış soğan ve sarımsağı ekleyerek 4-5 dakika kavurun. Mantarları birkaç parçaya bölerek tavaya ekleyelim ve suyunu çekene kadar kavurun. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, ince ince doğrayın. Domatesleri de küp küp doğrayıp, tavaya ilave edin. 3-5 dakika daha kavurup baharatları atın ve güveç kaplarına paylaşırın. Üzerine rendelediğiniz kaşar peyniri de ekleyerek 170 derece önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

