



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KALKAN

800gr. kalkan balığı
1 kaşık margarin
1 adet sivribiber
7-8 adet mantar
1 diş sarımsak
1 adet domates
2 kaşık krema
1 kaşık kaşar rendesi

Temizlenmiş kalkan balığını ince dilimleyin, 1 çorba kaşığı margarini tavaya aktarın. Kızdırdıktan sonra küçük kesilmiş sivribiberi, mantarları, sarımsağı ve domates ekleyin.

Birkaç dakika kısık ateş soteleyin. 2 çorba kaşığı krema ilave edin.

Güveç kabına dilimlenmiş kalkan balığını koyun. Üzerine hazırladığınız karışımı dökün, bir çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peynirini de serpin. Orta derecede ısıtılı fırında 20 dakika pişirin ve sıcak servis yapın
