



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KAVURMALI MANTAR

200 gr kuzu göbeği mantarı

100 gr kavurma

50 gr sana margarin

Taze soğan

Kırmızı tatlı biber

Karabiber

Margarinde, taze soğan,kavurma ve bol kırmızı tatlı biberle kavurun. Üzerine yıkanmış ve doğranmış kuzu göbeği mantarlarını ilave edin, güveçte 15 [?] 20 dk. pişirin. Soğutmadan üzerine bolca karabiber ekerek servis yapın.
