



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE KESTANE MANTARLI HİNDİ FÜME

6 adet hindi fûme  
4 adet orta boy soğan  
7 adet kestane mantarı  
Yarım çay kaşığı karabiber  
Yarım çay kaşığı pul biber  
3 yemek kaşığı margarin  
4 diş sarımsak  
3 dilim hellim peyniri  
1 yemek kaşığı krema  
Bağlamak için yeşil soğan  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Tuz

Soğanları ortadan ikiye bölün ve yarım daire şeklinde ince ince doğrayın. Mantarları da aynı şekilde ince ince doğrayın. Önce sarımsak ve soğanları, üç yemek kaşığı yağ ile iyice kavurun. İçine mantarları atın. kavurmaya devam edin. Mantarlar iyice suyunu verip çekecek. Karabiber ve pul biberini ekleyin. İçimiz iyice kavurulmalı aksi takdirde soğanlar çiğ kalır.

Güveçe hindi fûmeleri serip hazırladığımız içi ortalarına paylaşıyoruz. Üzerlerine ortadan ikiye böldüğümüz hellim peynirlerini yerleştiriyoruz. Hindi fûmenin iki ucunu ortada birleştiriyoruz. Açılmaması için de paket yapar gibi bir adet yeşil soğan yaprağı ile bağlıyoruz. Yağladığımız tepsiye dizip üzerlerine fırça ile krema sürüyoruz. 250 derece fırında peynirler eriyinceye kadar pişiriyoruz. Yanında bulgur pilavı ile servis yapabilirsiniz.