



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTAR (KOCAELİ)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 kilo mantar
Tereyağı
Margarin
Sıvı yağ
Kaşar peyniri
Tercihle bağılı olarak maydanoz

Mantarlar yıkanarak kararmaması için sirkeli suda bekletilir. Mantarların sapları koparılır ve göbekleri yukarı gelecek şekilde güvece dizilir. Bu işlemden sonra mantarların göbeklerine bolca tereyağı dökülür. Fırına sürülür. Beş altı dakika sonra fırından çıkarılarak ters düz edilir ve tekrar fırına verilir. Özel olarak topraktan yapılmış kap olan güveçte ortalama üç ila dört dakika sonra yemek pişmiş olur fırından çıkarılır. Üzerine maydanoz kurusu ve kaşar peyniri eklendikten sonra kaşarların erimesi için bir iki dakika kadar fırında bekletilir. Kaşarlar eridikten sonra yemek hazır hale gelir.

Not: Güveçte mantar yemeği Karamürsel, izmit yörelerinde de yapılmaktadır. Ancak Kocaeli yöresinde yapılan güveçte mantar yemeğini diğer bölgelerde yapılanlardan ayıran ve özel kılan şey yemeğe tadını veren körfez ormanlarından toplanan mantarların odun ateşiyle pişirilmesidir. Yöredeki halk mantarı odun ateşiyle pişirmeden önce tuzlu suda bekletir. Bu da mantara ayrı bir lezzet katar. Yemeğin oluşumu atmış yetmiş sene önceye dayanmaktadır. Kocaeli'nin birçok ilçelerinde yapılan kermeslerde güveçte mantar yemeği yapılır. Bu şekilde kültürel bir ürün olarak yemeğin kermese katılanlara tanıtımı yapılırken maddi kazançta sağlanmış olur. Ayrıca yemek Kocaeli'nin birçok restoranlarında ve lokantalarında da yapılmaktadır.