



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTAR

250 gram kadar mantar
1 ufak boy kumkuma (zerdeçal kökü)
1 havuç
2 orta boy soğan
1 orta boy domates
1 diş büyük sarımsak
3 tane sivri biber
1 orta boy patates
Kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Zeytinyağı

Mantarları soyup doğrayın. Limonlu suda biraz bekletin. Bir yandan soğanları ay şeklinde doğrayın. Sarımsağı da minik doğradıktan sonra ikisini zeytin yağ ile kavurun. Üzerine yeşil biberi ekleyip kavurmaya devam edin. Kumkumayı soyup rendeleyin ve bir kenarda bekletin. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Sonra rendelenmiş domates ve baharatları ekleyin. İyice kavurun. Su saldıgında bekleyin kıvamına göre suyu ekleyin. Mantarları ekleyin ve çok pişmeden ocaktan alın. Bir yanda ince yuvarlak doğranmış patatesleri az kızartıp yağını süzüp servis için hazırlayın. Fırın kabına önce patates ,üzerine kumkumayı, mantarları döküp üzerine patates, en üstlerine ise kaşar peyniri rendesi ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında tepsiye su koyup güveçleri yerleştirerek kızarana kadar pişirin. Sıcak servis edin.

