



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE MANTAR

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

400 gr. haşlanmış mantar  
300 gr. kabuğu soyulmuş, ince doğranmış domates  
200 gr. ince, yuvarlak kesilmiş sivri biber  
100 gr. tereyağı  
100 gr. rendelenmiş kaşar peyniri  
100 gr. dil peyniri  
1 kahve fincanı süt  
1 baş iri kuru soğan  
Tuz  
Karabiber

Mantarları piyaz gibi keserek hazırlayın. Soğan, biber ve domatesleri doğrayarak bir kenara alın. Tavaya yağ koyup erittikten sonra soğanları biraz kavurun. Biberleri ekleyip hafif pişirin. Mantarları koyup beş dakika sonra domatesleri ekleyin. Tuzu, karabiberi ve sütü koyduktan sonra kaynayınca kadar pişirin. Hazırlanan malzemeyi güveçlere paylaşın. Üzerlerine kaşar peyniri serpiştirin. Dil peynirlerini ince dilimleyerek üzerlerine dizin. Fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

