



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTAR

Malzemesi:

300 gr. mantar,
30 gr. tereyağı,
yarım limon suyu,
kızartmak için margarin,
2 yumurta,
tuz,
hardal,
3 çorba kaşığı rende kaşer peyniri,
1/2 demet maydanoz.

Hazırlanışı:

Mantarları yıkayın. Tuzlayın. Kızgın tereyağının içinde kızartın. Üzerine limon suyu dökün. Dört küçük toprak güveci yağlayın. Mantarları dört eşit miktarda güveçlere taksim edin. Yumurtaları çırpın. Tuzu, hardalı, 1 çorba kaşığı rende kaşer peynirini ve kıyılmış maydanozu ilave edin. Bu karışımı mantarların üzerine taksim edin. Kalan kaşer peynirini de üzerine serpin. Güveçleri bir tepsiye dizin. Tepsiyi önceden ısıttığınız fırına koyarak mantarların üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.
