



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)

500 gr. mantar
3-4 adet domates
3-4 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sıvıyağı
100 gr. kaşar peyniri
1 kahve fincanı süt
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber

Mantarları piyaz gibi keserek hazırlayalım. Soğanı, biberi ve kabuğu soyulmuş domatesi küçük küçük doğrayıp bir kenara alalım. Tavaya yağı koyup kızdırdıktan sonra soğanları kavuralım. Biberleri ekleyip hafif pişirelim. Mantarları koyup beş dakika sonra domatesleri ekleyelim. Tuzu, karabiberi ve sütü koyduktan sonra kaynayınca kadar pişirelim. Hızlıca malzemeyi küçük güveçlere paylaştırıp, üzerine kaşar peyniri serpiştirelim. Dil peynirlerini de ince ince dilimleyerek üzerine dizelim. Fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirelim.