



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTAR

MALZEMELER

1/2 Kg Mantar
2 Adet Çarliston Biber
2 Adet Küçük Boy Domates
1 Dis Sarmisak
1/2 Tatli Kasigi Salça
3-4 Çorba Kasigi Sivi Yag
1 Adet Orta Boy Sogan
Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları kagit peçete ile silelim. Tavaya sivi yağı aktarip, piyazlık dogranmis soğanı ve küçük küçük kesilmiş bir dis sarmisagi hafifçe sararana dek kavuralım. Mantarları ikiye veya dörde keselim. Mantarları bıraktıkları suyu çekene dek kavuralım.

Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını çıkarip, küçük dograyalım. Tavaya aktaralım. Domatesi küp seklinde dograyıp, ilave edelim. Bikaç kez çevirip, tuzunu ve karabiberini ayarlayalım.

Atesten alıp güveç kaplarına dolduralım. Orta isili firina sürelim. 15 dk pisirerek servis yapalım.