



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

MALZEMELER

16 adet orta boy mantar
2 adet çarliston biber
2 adet domates
1 dis sarımsak
1 tatlı kasığı domates salçası
1 tatlı kasığı margarin
1 çorba kasığı krema
Karabiber
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Mantarları isteginize göre dörde, ikiye bölün veya bütün kullanın.
Bir tavaya margarini koyun, halka halka doğranmış soğanı ve küçük kesilmiş sarımsaklı soğanlar hafif pembeleşene kadar bir süre sote yapın.
Mantarları da ilave edin.
Küçük doğranmış domates ve biberleri de tavaya ilave edin ve çevirerek pisirin. Domates salçasını ve kremayı da ilave ederek 3-4 dakika kadar kaynatın, bir güvecin içinde servis yapın.