



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTAR

150 Gr Sana Klasik
5 Diş sarımsak
1 Tatlı Kaşığı kırmızıbiber
1 Tutam tuz
500 gr mantar
1 Çorba Kaşığı kekik
1 Çay Kaşığı reyhan

Mantarları güzelce doğrayın ve sanayağında sarımsaklarla beraber, suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Baharatları ekliyerek sıcak bir şekilde üzerine kaşar ilave edin ve fırına sürün kaşarların üzeri kızarıncaya kadar tutun sıcak sunun.