



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTAR

250 gram mantar
2 patlıcan
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 sivri biber
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un

Mantarları temizleyip ince ince kıyın. Rendelenmiş soğanlarla birlikte beş dakika kadar mantarların renkleri dönene kadar tereyağında kavurun. Patlıcanları kızlayıp içlerini çıkartın. Bu içi ve sivri biberleri mantarlara ekleyin. Aynı bir yerde tereyağında unu kavurun, üzerine sütü ekleyip koyulaşmaya kadar pişirerek beşamel sosunuzu hazırlayın. Güveç kabına mantarı karışımı koyun, üzerine beşamel sosu döküp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar 35 dakika pişirin. Servis yaparken yanında bol yeşillik kullanabilirsiniz.