



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTAR

250 gram mantar
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
100 gram rendelenmiş peynir
3 adet sivri biber

Tencereye tereyağını alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, sivri biberi ve doğranmış mantarları ekleyip kavurun. 3 dakika kadar kavurduktan sonra güveç kabına alıp rendelenmiş peynirle üzerini kapatın ve 200 derecede 15 dakika kadar pişirip daha sonra çıkartın. Sıcak olarak servis tabağına alın.