



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTARLI CİĞER

400 gr. ciğer
100 gr. mantar
1/2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 adet taze soğan

Güveç kaplarına dilimlenmiş mantarları paylaşdırıp, 200 derecedeki fırına verip pişmeye bırakın. Ciğeri yaprak şeklinde doğrayın. Doğranmış taze soğanı tereyağında üç dakika kavurup üzerine ciğeri ekleyin, beş dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesi, kıyılmış maydanozu ekleyin. Suyunu çekince mantarların üzerine paylaşdırıp fırında 10 dakika daha pişirin.

