



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜVEÇTE MANTARLI ÇOBAN KAVURMA

Malzemeler:

500 gram kuzu eti

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı kekik

3 adet çarliston biber

Yarım çay bardağı sıvı yağ

250 gram mantar

1 adet domates

Hazırlanışı:

Soğanları ince ince kıyın ve yağda kavurun. Soğanlar kavrulurken biberleri ve etleri ilave edin ve harlı ateşte kavurun. Mantarları limonlu suda haşlayın, ince ince doğrayıp kavrulan etlerin üzerine ekleyin. Domatesi küp küp doğrayın, kekikle beraber etlerin üzerine ekleyin. Yarım çay bardağı su ekleyerek kısık ateşte pişirin. Yemek piştikten sonra güveçlere koyup fırınlayın.

[ML® Çoban Kavurma için tıklayın](#)[ML® Biberli Mantar Kavurması için tıklayın](#)