



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜVEÇTE MANTARLI KIYMALI YUMURTA

### MALZEME

750 gram mantar  
250 gram kıyma  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 adet patates  
125 gram margarin  
6 adet yumurta  
Yeterince tuz  
karabiber  
pul kırmızı biber  
Kızartma için;  
Sıvıyağ

### YAPILIŞI

Patatesleri parmak ucu büyüklüğünde küp küp doğrayıp kızgın sıvıyağda kızartalım.  
Mantarları ince ince kıyıp margarin yağında kavuralım.  
Kıymayı mantarlara ilave edip eze eze tane tane oluncaya kadar kavurmaya devam edelim.  
Kızarttığımız patatesleri, yeterince tuzu, karabiberi ve pul kırmızıbiberi de mantarlara ilave edip iyice karıştırdıktan sonra ocaktan indirelim.  
Hazırladığımız karışımdan porsiyonluk güveçlere yeterince doldurup her birinin üzerine 1 adet yumurta kıralım.  
Güveçleri dibinde su olan tepsiye dizip orta ısılı fırında yumurtalar pişene kadar fırınlayıp sıcak sıcak servis yapalım.