



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PEYNİRLİ MANTAR

Permin Pekin

- 2 adet soğan
- 4 adet sivri biber
- 1 kg mantar
- 1 kg kuşbaşı tavuk
- 3 adet domates
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı kaşar peynir
- Pul biber
- Karabiber
- Köri
- Tuz

Soğanları ve biberleri küçük küçük doğrayıp sıvı yağ da pembeleşinceye kadar kavurun. Tavuğu ekleyin 5 dakika kadar tavukları da soteleyin. Domatesi ve mantarı ekleyerek harlı ateşte mantar ve tavuklar pişinceye kadar soteleme işlemine devam edin. Daha sonra baharatları ekleyerek fırın tepsisine alın. Üzerine kaşar peyniri rendeleyerek önceden ısıtılmış fırında peynir eriyinceye ve hafif kızarıncaya kadar pişirin.

