



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SEBZELİ MANTAR

- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 kase domates rendesi
- 2 yemek kaşığı salça
- 15 adet mantar
- 1 yemek kaşığı yağ
- yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet biber

Güvecin içinde biraz yağla soğanları kavuruyoruz. Ardından küp küp doğranmış patates, havuç, biberi atıp kızartıyoruz. Ardından mantarları bütün halinde atıyoruz. Mantar suyunu salınca salça ve domates sosunu ilave ediyoruz. Tuz, karabiber ilave edip üzerine biraz su ekliyoruz. Pişinceye kadar ateşte tutuyoruz.

