



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY GÜVEÇTE MEZGİT

1 adet mezgıt
1 çorba kaşığı tereyağı
5-6 adet mantar
1 çorba kaşığı un
2 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı krema
1 adet çarliston biber
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Mezgiti una bulayın. Tereyağını eritip balığı kızartın ve güvece yerleştirin. Mantarları 2-3 parçaya bölüp güvece alın. Bu arada süt, krema ve unu çırpın. Tuz, karabiber ve minik doğranmış çarliston biberi de ekleyip balığın üzerine gezdirin. En üste rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.