



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ (DİYET)

MALZEME

1 kg mantar
4 adet sivri biber
4 adet orta boy domates
4 dilim kaşar peyniri
1 çorba kaşığı
margarin
Tuz
Kekik
Fesleğen

1 Büyük bir tavada 1 çorba kaşığı margarini eritem. Kuşbaşı iriliğinde doğradığınız sivri biberi tavaya aktarın, ardından ortadan ikiye kestiğiniz mantarları ekleyelim ve yumuşayana kadar soteleyelim.

2 Kabuklarını soyduğumuz domatesleri küp küp doğrayalım. Kekik, tuz ve fesleğenle karıştırarak 4 küçük güveç kabına, mantarı ve baharatlarla karıştırdığımız domatesleri dökelim. Üzerlerine birer dilim kaşar koyarak fırına sürelim. Kaşarlar eriyince çıkarıp, servis yapalım.