



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR GÜVECİ

500 gram mantar
1 adet soğan
4 diş sarımsak
3 adet domates
4 adet sivri biber
2 adet defneyaprağı
Tuz
Karabiber
100 gram kaşar peyniri
1 ay bardağı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz

Tencereye yağı koyup ince kıyılmış soğanları kavurmaya başlayın. Ardından da mantarları ve diğ er malzemeleri ekleyip kavurun. Güveç kaplarına bölüştürüp üzerine bir dilim domates ve rende peyniri koyun. 200 derecede 35 dakika kadar pişip sıcak ikram edin.