



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR GÜVEÇ

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
400 gr mantar
2-3 adet sosis
2 adet yeşil biber
1 tatlı kaşığı kuru kekik
2 adet küp doğranmış domates
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar peyniri

Tüm malzemeleri dilimleyip güveçlere yerleştiriyoruz. Üzerine Bizim Yağ ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip 200 derecede daha evvelden ısınmış fırında nar gibi kızarana kadar pişirip bekletmeden servis yapıyoruz.

Not: Mantarlarınızı renginin bozulmaması için pişirmeden 10 dakika önce az miktarda limonlu suda bekletin.