



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR GÜVECİ

500 gr mantar
1 adet soğan
2 adet domates
4 adet sivri biber
2 adet defne yaprağı
3 diş sarımsak
Toz
Karabiber
Sıvı yağı
Üzeri için:
Kaşar rendesi

Mantarları iyice yıkayıp kurulayalım.

İnce ince doğradığımız soğanı ve sarımsakları sıvı yağda kavuralım.

Üzerine ince ince doğradığımız mantarları ilave edip kavuralım.

Sonra ince ince doğradığımız biberleri ilave edip kavuralım. Daha sonra kabuklarını soyup ince ince doğradığımız domatesleri ilave edip kavuralım.

Son olarak kuzu, karabiberi ve defne yaprağını ilave edip 2 dakika kavuralım.

Hazırladığımız mankarlı karışımı güveçlere paylaşkırılım.Üzerlerine kaşar peyniri rendesi serpelim.

Önceden ısıtılmış 180° fırında kaşarlar eriyip kızarana kadar pişirip servis yapalım.

