



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

MALZEMELER

- 1 paket Knorr Peynirli Makarna Sosu
- 1 ¼ su bardağı (250 ml) soğuk su
- 1 paket (400 g) mantar (sapları çıkarılmış, kıyılmış)
- 3 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 3 yemek kaşığı (45 ml) sıvı yağ

1. Yayvan bir tencerede yağ kızıdırıp mantarları bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurun. İçine sarımsağı, Knorr Peynirli Makarna Sosu'nu, kekiğı, pul biberi ve soğuk suyu ilave edip karıştırın. 3- 4 dakika kısık ateşte pişirin. Güveç kabına alıp taze dereotu yapraklarıyla süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın.