



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

1 kavanoz Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu
500 gr Tat Mantar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1/2 demet dereotu
Tuz
Karabiber
1/2 su bardağı (rendelenmiş) Sek Taze Kaşar

Yayvan bir tavada zeytinyağını kızdırıp içine mantarları ve kıyılmış sarımsakları ilave ediniz ve mantarlar renk alıncaya kadar kavurunuz. Daha sonra içine Tat "Şakşuka" Kızartma Sosu, kırmızı pul biber, kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra güveç kaplarına eşit miktarda bölünüz. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip 200 derecede ısıttığınız fırında peynirler kızarana kadar tutup sıcak olarak servis yapınız.