



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

2 kişilik
16 adet orta boy mantar
2 adet çarliston biber
2 adet domates
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
Biraz tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı krema

Mantarları isteğinize göre dörde, ikiye bölün veya bütün olarak kullanın. Bir tavaya tereyağını alın. Halka halka doğranmış soğanı ve küçük küçük kesilmiş sarmısağı soğanlar hafif pembeleşene dek bir süre sote yapın. Doğranmış mantarları da içine atın. Çarliston biberi ince ince doğrayın. Domatesin kabuklarını soyup, küp şeklinde kesin. İkişini de tavaya alın. Birkaç kez çevirerek pişirin. Domates salçasını ekleyin. Yemeğin suyuyla ezin. 1 çorba kaşığı kremayı da ilave edin. 3 dakika daha kaynatın. Bir güvece alın. Pilavla birlikte servis yapın.