



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR GÜVEÇ

1/5 kg mantar
3 adet çarliston biber
3 adet küçük boy domates
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 çay kaşığı sıvıyağ
Kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber

Mantarların üzerlerini bezle silip, büyükse bölelim veya küçükse öyle bırakalım.

Tavaya sıvıyağı koyup, piyazlık doğradığımız kuru soğanı ve küçük doğradığımız sarımsakları ekleyelim.

Soğanlar pembeleşinceye kadar kavurup, mantarları ilave edelim ve mantarlar suyunu salıp da çekinceye kadar pişirelim.

Çarliston biberlerin çekirdeklerini ayıklayıp, küçük küçük doğrayalım ve mantarların üzerine ekleyelim.

Domatesleri de soyup, küp şeklinde doğradıktan sonra tavaya ilave edip, 1-2 defa karıştıralım.

Yeterince tuzu ve karabiberi de katıp, ocaktan indirelim.

Mantarları güveç kaplarına eşit miktarda doldurup, üzerine kaşar peyniri rendesi serpelim.

Bir tepsinin dibine su doldurup, güveçleri içine dizelim.

Orta ısı fırına verip, 15 dakika kadar pişirdikten sonra, pilav ile birlikte sıcak sıcak servis yapalım.