



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR GÜVEÇ

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Diş sarımsak
- 1 Tatlı Kaşığı domates salçası
- 16 Adet mantar
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 2 Adet çarliston biber
- 2 Adet Domates

Mantarları isteğe göre bütün yada ikiye bölün, bir tavaya sana klasik yağı koyun halka halka doğranmış soğanı ve küçük kesilmiş sarımsağı koyun, soğanlar pembeleşinceye kadar sote edin, mantarlarıda içine atın. Biberi ince doğrayın, domatesleri soyup küp küp kesin. İkisini de tavaya koyun, 2-3 dakika pişirin, domates salçasını ekleyin 2-3 dakika daha kaynatın. Sonra bir güveçe alın ve pirinç pilavı ile servis yapabilirsiniz.