



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR GÜVEÇ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
18 Adet mantar  
2 Adet yeşil biber  
1 Tatlı Kaşığı DOMASTES SALÇASI  
2 Adet DOMASTES  
1 Diş sarımsak

Bir tavaya sanayagını koyalım halka halka doğrayacağımız soğanı ve küçük kesilmiş sarımsağı ilave edelim, soğanlar pembeleşinceye kadar sote edelim, mantarlarıda içine atalım. Biberi ince doğrayalım, domatesleri soyup küp küp keselim. İkisinide tavaya koyun, 2-3 dakika pişirelim. Domates salçasını ekleyelim 2-3 dakika daha kaynatalım. Sonra bir güveç içine alalım. Fırına sürüp 15 dakika pişirelim