



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR GÜVEÇ

200 gram mantar
1 soğan
2 sivri biber
2 kırmızıbiber
2 adet domates
1 çorba kaşığı salça
3 defneyaprağı
1 su bardağı su
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber
100 gram kaşar peyniri rendesi

Zeytinyağında mantarı, rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurun. İçine salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip 5 dakika daha kavurun. Sivri biberi, kırmızıbiberi, defneyaprağını güveç kabına koyun. Üzerine de kavurduğunuz mantarlı harcı ve çok az su ekleyip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. 20 dakika pişirip fırından alın ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip 5 dakika daha fırınlayın. Daha sonra çıkartıp sıcak olarak servis yapın.