MANTAR GÜVECİ

500 gram mantar
1 adet soğan
4 diş sarımsak
3 adet domates
4 adet sivri biber
2 adet defneyaprağı
Tuz
Karabiber
100 gram kaşar peyniri
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz

Tencereye yağı koyup ince kıyılmış soğanları kavurmaya başlayın. Ardından da mantarları ve diğer malzemeleri ekleyip kavurun. Güveç kaplarına bölüştürüp üzerine bir dilim domates ve rende peyniri koyun. 200 derecede 35 dakika kadar pişip sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:111150 • adı:Mantar Güveci • gönderen:teşhis • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:28