



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI GÜVEÇ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 yumurta,  
8 kültür mantarı,  
4 ançüez filetosu,  
8 dilim kalınlığında francala,  
50 gram tereyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Nemli bir bezle mantarların üzerlerindeki İnce zarı ovalayarak giderdikten sonra mantarların şapkalarını ince ince doğramalı. Birer kişilik küçük güveçleri yağa buladık. tan sonra üzerine yağ sürülmüş her dilim francalayı bunlardan birine oturtmalı. Bunların üzerlerine birer yumurta kırmalı. Her yumurtanın üstüne yarımşar ançüez yerleştirdikten sonra kıyılmış mantarlardan serpmeli. Tuz ve karabiberini de serptikten sonra güveçleri kenarlı "bir tepsiye yerleştirmeli. Tepsiye güveçlerin üçte ikisine gelecek kadar kaynar su da koyduktan sonra bunları kızgın fırına sürmeli. Yumurtaların akları pişince güveçleri ben. marisiyle fırından çıkarmalı. Güveçleri kurulayarak birer tabağa oturtuktan sonra vakit geçirmeden servis yapmalı.