



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI GÜVEÇ

Yarım kg dana kuşbaşı
Yarım kg mantar
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
Tuz, karabiber
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı rende kaşar

Sıvı yağ tavaya konur. Isınınca ince kıyılmış soğan ve et atılır. Et sulanana kadar kavrulur. Sonra iri doğranmış biber eklenir. Birkaç dakika sonra iri doğranmış mantar, tuz, karabiber ve en son küp doğranmış domates atılır. Hızlı ateşte 5 dakika kadar pişirilir. Malzeme toprak bir güvece aktarılır. Diğer tarafta üst malzeme olan yumurta, un ve yoğurt iyice çırpılır. Mantarlı karışımın üzerine gezdirilir. Daha sonra rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.