



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI GÜVEÇ

Malzemeler:

- 1 kilo dana kuşbaşı
- 2 adet iri soğan
- 2 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 3 adet patates
- 1 adet havuç
- 7-8 tane mantar
- 3 adet çarliston biber
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 4-5 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 su bardağı su
- Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Acısını çıkarmak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Domates ve patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Havuç, mantar ve çarliston biberi temizleyip halka halka dilimleyin. Sarımsakları ikiye üçe kesin. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Güvecin dibine doğranmış soğanın yarısını yayın. Üzerine kuşbaşı eti yerleştirip kalan soğanları ilave edin. Sebzeleri sırasıyla patates, havuç, patlıcan, mantar, biber ve domates şeklinde aralarına tuz ve karabiber