



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI GÜVEÇ

1 kg kuzu eti
5 yemek kaşığı margarin
750 gr mantar
4-5 sivri biber
3 domates
1.5 rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı tuz karabiber kuru nane
1 kase arpacık soğan

Önce tencerede margarini eritip kuşbaşı doğranmış eti suyu çekene kadar pişirin ardından soğan doğranmış biber domates ve mantarı ilave edip 10-15 dk pişirin tuz karabiber nane ekleyin malzemeyi güvece alıp üzerine kaşar peyniri serpin ve fırına verin.