



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SOSİS GÜVEÇ

500 gram 1 santim kalınlığında doğranmış sosis

200 gram kültür mantarı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğan

4 diş sarımsak

3 adet domates

4 adet yeşil biber

1 tatlı kaşığı pul biber

1 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğan ve sarımsağı küp küp doğrayın.

Çekirdeklerini çıkarttığınız yeşil biberleri ince ince dilimleyin.

Domateslerin de kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Mantarları nemli bir bezle silerek temizleyin.

Doğranmış soğan ve sarımsağı soteleyin. Yeşil biber ve domatesi de ilave ederek sotelemeye devam edin.

Mantarları da bu aşamada ekleyin. Son olarak sosisleri de ilave edin ve 2 dakika daha sotelemeye devam edin.

Tuz, karabiber ve pul biberle baharatlandırın.

Sosisli mantarlı karışımı güveç kaplarına paylaştırın.

Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin.

Tereyağını dört eşit parçaya bölüp, peynirlerin üzerine yerleştirin.

Peynirler iyice eriyene kadar 200 derecelik fırında pişirin.