



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI MANTAR GÜVEÇ

500 gr mantar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
3 adet çarliston biber
½ su bardağı mısır
1 su bardağı su
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)

Hazırlanışı

1. Mantarların saplarını çıkarıp dörde bölün.
2. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine kıyılmış çarliston biberleri ilave edip kavurun.
4. Daha sonra içine doğranmış mantarları ilave edip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar sote etmeye devam edin.
5. Mantarlar suyunu çekince içine mısır, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni ve su ilave edip bir taşım orta ateşte pişirin.
6. Soslu mantarı güveç kaplarına alıp üzerlerini rendelenmiş kaşar peyniri ile kapatın.
7. Önceden 185 derece ısıtılmış fırında peynirler kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.