



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRE KAPLI LEVREK GÜVEÇ

1 kg levrek
100 g renkli biber
40 g kuru soğan
50 g kültür mantarı
15 g tereyağı
Kaplama için:
20 gr MAGGI® Patates Püresi
90 ml su
80 gr rende kaşar peyniri

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Levrecin filetosunu çıkartın.

Yemeklik küp şeklinde doğrayın.

Bir tavada tereyağını eritin ve ince uzun kesilmiş renkli biber, kuru soğan ve kültür mantarlarını ekleyerek 5 dakika kavurun.

Levrekleri ekleyip orta ateşte biraz daha kavurun ve ateşten alın.

Suyu kaynatın ve bir kaba alın. MAGGI® Patates Püresi'ni kaynar suya ekleyip karıştırın ve püre elde edin.

Kavurduğunuz sebze ve levrek karışımını güvece koyduktan sonra püre ile üzerini kaplayın.

Rende kaşarı kaplamanın üzerine serpin.

Isıttığınız fırına güveci koyup 15 dakika pişirip servis edin.

