



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SOSİS GÜVEÇ

4-5 kişilik
1 paket 5'li sosis
500 gram mantar
1 adet soğan
2 adet havuç
1 su bardağı konserve bezelye
3-4 adet taze soğan
3-4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım su bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Sosisleri, üzerlerini hafifçe aşacak su ilavesi ile haşlayalım ve kenarda bekletelim. Mantarları temizleyip doğrayalım. Sıvıyağlı tavada, küçük doğranmış soğanı pembeleştirelim. Üzerine mantarları ekleyelim ve mantarlar bıraktıkları suyu çekene dek kavurmaya devam edelim. Tuzunu ayarlayıp ateşten alalım. Taze soğanları küçük doğrayıp mantarlara ekleyelim, karıştıralım. Havuçları haşlayıp tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Konserve bezelyelerle havucu karıştıralım. Tuz, karabiber ve biraz sıvıyağla tatlandıralım. Fırın tepsisini hafifçe yağlayalım. Sosisleri aralıklı olarak dizelim. Sosislerin aralarındaki boşluklara mantarlı ve havuçlu bezelye harcı sıra sıra yerleştirelim. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirelim. Tepsiyi fırının üst rafına yerleştirelim ve kaşar peyniri hafifçe eriyene dek pişirelim. Sıcak servis yapalım.

Not: Güveci servisten 10-15 dakika önce pişirin. Arzuya göre, güvecin üzerini ketçap veya domates sosu ile süsleyip, servis yapabilirsiniz.