



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİS GÜVEÇ

Malzemeler

500 g sosis

150 g mantar

6 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

3 adet orta boy domates

100 g rendelenmiş kaşar peyniri

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

Yeteri kadar karabiber

Hazırlanışı:

Teflon tavada doğranmış sosisler 1-2 dakika kadar tereyağıyla sotelendikten sonra ince kıyılmış mantarlar ve sarımsaklar da eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra kabukları soyularak kuşbaşı doğranan domatesler de ilave edilerek sotelemeye devam edilir. Bu şekilde pişirildikten sonra baharatlar da eklenerek toprak güveçlere eşit biçimde paylaşılır. Her güvecin üzerine rendelenmiş kaşar eklenerek, daha önceden 170 derece ısıtılmış olan fırına sürülür. Hafif kızardıktan sonra fırından alınarak ısteğe bağılı olarak üzerine maydanoz serpilerek sıcak servis yapılır.