



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MANTAR GÜVEÇ

<https://www.aytac.com.tr>

1 paket AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK
500 g taze mantar
3 adet soğan
3 diş sarımsak
3 adet domates
2 adet sivri biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
100 g rendelenmiş kasar peyniri
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kırmızı pul biber

- 1 Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Sivri biberleri temizleyip doğrayın. Soğanları soyup küp doğrayın. Sarımsakları soyup ezin. Mantarları temizleyip kararmaması için limonlu su da bekletin.
- 2 Zeytinyağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı soteleyin.
- 3 Sırasıyla domates, sivri biber, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak 5 dakika kavurun.
- 4 Mantarları süzüp tavaya ilave edin. Suyunu bırakıp çekene kadar 2-3 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın.
- 5 Küçük güveç kaplarına domates soslu mantar ve küp kesilmiş AYTAÇ KLASİK - DANA SUCUK 7u paylaşın.
- 6 Üzerine kasar peynirini serpiştirin. Güveç kaplarını fırın tepsisine yerleştirin.
- 7 Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında peynir eriyene kadar 10 dakika pişirip sıcak servis yapın.

