



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ SOSİS GÜVEÇ

Malzeme:

8 adet sosıs

1 kase mantar

4 adet sivribiber

4 adet ortaboy domates

tuz, karabiber, kekik

2 diş sarımsak

30 gram Teremyağ

1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

Taze zencefilli havanda püre haline gelene dek ezin. Domateslerin kabuğunu soyup zar şeklinde doğrayın. Biberleri de küçük küçük doğrayın. Sarımsakları soyup kıyın. Hazırladığınız bu malzemeyi baharatla birlikte bir kasede karıştırın ve servis yapacağınız ısıya dayanıklı kaplara paylaşırın. Dilimlenmiş mantarlar ile dilimlenmiş sosısları de bir kaptı karıştırdıktan sonra aynı şekilde kaplara paylaşırın. Teremyağı küçük parçalara ayırıp her kabın içindeki malzemenin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirdikten sonra rendelenmiş peynir serpin. Peynirler eriyip kızarana dek fırında bekletin. Sıcak servis yapın.

[ML® Kasede Mantarlı Sosıs için tıklayın](#)
