# ZENCEFİLLİ SOSİS GÜVEÇ

Malzeme:
8 adet sosis
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 zencefili 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 paylaştırın. Dilimlenmiş mantarlar ile dilimlenmiş sosisleri de bir kapta karıştırdıktan sonra aynı şekilde kaplara paylaştırın. 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 Sosis için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:50996 • adı:Zencefilli Sosis Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:08