

Guvecte Mantarli Karides

Malzemeler

1 yemek k. tereyagi
1 adet orta boy kuru sogan
1 paket karides
4 domates
4-5 dis sarimsak
Renkli biberler
400 gr. mantar
2 yemek k. zeytinyagi
2 su b. rendelenmis kasar peyniri
Tuz, karabiber, pul biber

Yapilisi

Derince bir tavaya zeytinyagini koyup mantarlari ekleyin ve mantarlar suyunu cekip yumusayana kadar pisirin.

Ayri bir tavada yemeklik dogradiginiz sogani ve ezilmis sarimsaklari tereyaginda saydamlasana kadar kavurun.

Uzerine renkli biberleri ve karidesleri ekleyin.

7-8 dakika kadar arada karistirarak pisirin.

Suyunu hafif cekmeye baslayinca kabuklari soyulmus ve kup dogranmis domatesleri, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin.

Hafif sulu kalincaya kadar pisirin ve mantarlari ekleyip iyice karistirin.

Guvec kaplarina pay edip uzerlerini rendelenmis kasar peyniri ile kaplayin.

170 derece firinda uzerleri kizarincaya ve kasarlar eriyinceye kadar pisirin.

Sicak sicak servis yapin.