

# Kolotlu Mantar Güveci

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Artvin kolotlu mantar güveci, mantar kolot peyniriyle fırınlanan dokulu, toprak tonlu ve yayla sofralık bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 400 gr Mantar
- 150 gr Kolot peyniri
- 1 adet Soğan
- 20 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Mantarları doğrayın, soğanı yemeklik kesin ve güveç kabına 200°C fırında 5 dakika ısıtın.
2. Soğanı tereyağında 3 dakika çevirin, tatlısını çıkarın ve mantar ekleyin.
3. Mantarları 6 dakika yüksek ateşte pişirin, suyunu hızlıca çekin ki güveç sulanmasın.
4. Karabiberi ve tuzu güvece alınız ve karabiberle yüzeyini düzeltin.
5. Kolot peynirini ufalayın, mantarın üstüne yayın ve 10 dakika eriyip kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kolotu ince dilimlemek güvecin üzerinde eşit eriyen bir tabaka oluşturur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında zeytin ekmeği ve maydanoz sunun.

## Alerjenler

Süt