

# Zonguldak Lahanalı Mantar Güveci

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Zonguldak lahanalı mantar güveci, lahanayı mantar ve domatesle ağ ağ pişirerek sulu ve toprak tonlu bir kış yemeği yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Beyaz lahana
- 250 gr Mantar
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Soğanı doğrayın lahanayı ince, mantarı dilimleyin.
2. Soğanı zeytinyağında 4 dakika çevirin, lahanayı ekleyin.
3. Mantar ve domatesi ekleyip karıştırın.
4. Karışımı güvece aktarın, 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
5. Güveci sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarı yüksek ateşte başlatmak su salmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Güveci sıcak sunun, yanına dilim ekmek ve zeytinyağı koyun.