



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ MANTAR

Malzemesi:

2 adet haşlanmış yumurta,
tuz,
karabiber,
7 çorba kaşığı zeytinyağı,
limon suyu,
1 salatalık turşusu,
1 çorba kaşığı dövülmüş sarımsak,
400 gr. taze mantar,
2 çorba kaşığı un,
tuz,
biber,
2 yumurta,
5 çorba kaşığı galeta unu,
250 gr. kızartma yağı,
1 demet maydanoz.

Hazırlanışı:

Sosu için haşlanmış yumurtayı, elekten ezerek geçirin. Tuz ve biber ekin. Zeytinyağını damla damla ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Limon suyunu da katın. Salatalığı küçük küçük doğrayın. Sarımsağı buna karıştırın. Yumurtalı karışıma katın ve hazırlanan sosu buzdolabında bekletin. Mantarları temizleyin. Akar suyun altında yıkayın. Kağıt peçete ile fazla suyunu alın. Büyük mantarları ortadan ikiye bölün. Mantarları önce una, sonra sırası ile çırpılmış yumurtaya, ve galeta ununa bulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Mantarları bu yağda nar gibi kızartın. Servis yaparken kenarlarını maydanoz ile süsleyin. Ve sosu ayrı bir kabin içinde birlikte servis yapın.