



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEKLİ MANTAR KANEPE

1 diş sarımsak
80 gram bayat ekmeğ
1 adet yumurta
2 adet Defne yaprağı
Yeterince Galeta unu
1 tutam Tane karanfil
100 gram tereyağı
Tuz
Karabiber
1 tutam Muskat (küçük hindistancevizi)
200 gram kabarcık mantarı
300 ml süt

Mantarı ayıklayıp küçük parçalar şeklinde kesin. Tavada 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 diş sarımsak ve 2 adet defne yaprağı ile hafif ateşte 5-6 dakika soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Bayat ekmeği 8 dilime kesin. Yumurtayı tel çırpıcı ile çırpıp süt ile karıştırın. İçine bir tutam rendelenmiş muskat ve dövülmüş karanfil ekleyin. Ekmeği yumurtalı karışımda ıslatarak yumuşattıktan sonra galeta ununa bulayın. Ekmeğ dilimlerini sana yağında kızartıp kağıt havlu üzerine alarak yağın süzün. Kızarmış ekmeği sotelediğiniz mantarlarla servis yapın.

