



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DİP SOSLU MANTAR PANE

- 15 minik mantar
- 1 yumurta
- 3 kaşık un
- 3 kaşık galeta unu
- Tuz
- Karabiber
- Yarım paket margarin
- 1 kaşık labne peyniri
- 1 kaşık yoğurt
- 1 kaşık mayonez
- 3 dal dereotu
- 2 diş sarmsak

Mantarları yıkayıp iyice kurulayalım. Önce iyice una bulayalım ve sonra yumurtaya bulayalım ve en sonda galeta ununa bulayıp bir tavada yağı ertip kızdıralım ve mantarları iyice kızartalım. Dip sos için bir kaptta tüm malzemeleri karıştırıp mantar pane ile servis edelim.

