



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETA UNLU MANTAR MANTISI

500 gr mantar
100 gr margarin
2 tane yumurta
2 yemek kaşığı galeta unu
Haşlamak için;
1/4 adet limonun suyu
Alabildiğince su
Üzerine;
1 kase Yoğurt
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı Salça
1 yemek kaşığı tereyağı
İsteğe göre pulbiber

Mantarlar iyice yıkanır. Bir tencerede su kaynatılır, kaynamaya başlayınca içine 1,5 yemek kaşığı tuz atılıp, limon sıkılır. Mantarlar bütün olarak (dilimlenmeden) 5 dakika kadar haşlanıp suyu süzülür ve soğumaya bırakılır. Çukur bir kaptaki yumurtalar çırpılır ve galeta unu eklenerek bulamaç haline getirilir. Mantarlar bu karışımın içine alınıp iyice harmanlanır ve kızgın sığır margarinde kızartılır. Fazla yağları mutfak havlusu ile alınır. Servis tabağına alınıp üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Küçük bir tavada tereyağı eritilir. Biraz pulbiber ve salça eklenip karıştırılır. Bir miktar su ilave edilip kaynatılır ve mantarlar üzerine gezdirilerek servis yapılır.

