



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GALETALI MANTAR LOKMASI

250 gram mantar  
1 küçük soğan, ince kıyılmış  
1/2 su bardağı mantarın suyu  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı yağ  
4 kahve fincanı un  
2 su bardağı süt  
100 gram gravyer peyniri, çok ince kıyılmış  
1/2 kahve kaşığı kırmızıbiber  
1,5 çorba kaşığı tepeleme yağ  
1/2 su bardağı un  
3 adet çırpılmış yumurta  
1 su bardağı galeta unu

- 1) Mantarı ince ince kıyınız.
- 2) Bir tencereye 1 tatlı kaşığı yağ ve soğanı koyup, 1 dakika kavurunuz.
- 3) Mantarı ve mantar suyunu, tuz ve biberi koyarak mantar suyunu çekinceye kadar kaynatıp ateşten alıp saklayınız.
- 4) Başka bir tencereye 1,5 çorba kaşığı tuz ile 4 fincan unu koyup orta ateşte 2 dakika kavurunuz.
- 5) Sütü kaynar olarak karıştırarak ilâve ediniz. Devamlı karıştırarak 2-3 dakika pişirip mantarı ilâve ediniz ve ateşten alınız.
- 6) Küçük bir tepsinin dibini gayet hafif rafine yağ ile yağlayınız. Mantarın içine peyniri ilâve ederek karıştırıp tepsiyeye boşaltınız.
- 7) Düzgün vaziyete getirip üzerine hafif yağlanmış bir yağlı kâğıt kapatarak 2 saat buzlukta bekletiniz.
- 8) Sonra tepsiyi altüst çevirerek tepsiden boşaltınız ve 1'er santim çapında kare kesin ve küçük 1'er ceviz gibi yuvarlayınız.
- 9) Evvelâ una, sonra yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayıp kızgın yağda 2 dakika kızartıp, kıyılmış taze domates sosu veya tartar sosu ile servis yapınız.