



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY MANTARLI YUMURTA

12 adet yumurta
2 adet domates
4 avuç mantar
1 baş soğan
2 çorba kaşığı yağ

Mantarlar ayıklandıktan sonra kesilir. Soğan dilimlenir ve mantarla birlikte kavrulur. Üstüne domates atılır tuz ve biber serpilir. Hepsi karıştırılarak birkaç dakika daha pişirilir. Yumurtalar kırılır. Tekrar tuz ve biber serpilir. Yumurtanın sertliği istenildiği kadar olunca kap ateşten indirilir ve sıcak servis yapılır.