



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GÖBEĞİ MANTARI MAVURMASI

500 gram kuzu göbeği mantarı
3 adet orta boy kuru soğan
5-6 yemek kaşığı yağ
2 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Mantarların topraklı kök kısımları kesilir. Bir süre su içinde bekletilip bir kaç defa iyice yıkanıp, temizlenir. Kağıt havlu üzerinde kurutulur. Her mantar üç veya dört parçaya doğranır. Mantarlar yağda, yemeklik doğranmış soğanlarla birlikte, tencerenin kapağı açık olarak suyunu çekene kadar kavrulur. Kavrulmuş mantarların içine yumurta kırılıp, pişirilir. Ben domates de katıyorum. Üzerine karabiber eklenip, sıcak olarak servis edilir.