



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTAR KIZARTMA

10 adet büyük boy mantar  
1 su bardağı un  
1/2 su bardağı mısır nişastası  
3/4 çay kaşığı kabartma tozu  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
2 su bardağı galeta unu  
Kızartmak için bol sıvıyağ

Geniş bir kaptan un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın, içine suyu yavaş yavaş ekleyerek, bol sulu bir hamur elde edin. Temizlediğiniz mantarları, bu karışımda karıştırıp, her tarafını bulayın. Galeta unu ve nişastayı bir tabağa dökün. Mantarların her tarafını bu karışıma bulayarak bekletin. Derin bir tavada yağı iyice kızdırın, mantarları iyice kızarana kadar pişirin. Yardımcı yemek yada haşlanmış sebzeler eşliğinde ana yemek olarak servis yapın.

