



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KIZARTMA

400 gr mantar
2 adet yumurta
200 gr margarin
3 kaşık un
1 adet limon
1 tutam tuz
2 diş sarımsak
1 kase yoğurt

Mantarlar yıkanıp, sapları ayrılır. Şapka kısımları daire şeklinde ikiye bölünür. Üzerine limon suyu sıkılarak harmanlanır. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulanarak, kızgın margarinde her iki tarafı da pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartma işlemi sırasında tuzu ayarlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek, sıcak olarak servis yapılır.

