



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR KIZARTMASI

2 tane yumurta
450 gram mantar
2 su bardağı galeta unu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
300 ml sıvı yağ

Mantarları yıkayıp, kurulayın ve kabuklarını soyun. Bir kaptaki tuzu, karabiberi ve yumurtayı birleştirip çırpın. Farklı bir kaba galeta ununu aktarın. Mantarları ilk olarak yumurtaya ve ardından galeta ununa bulayıp, kızartın. Kızaran mantarları kürdana batırın ve servis tabağına sıralayın.