



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ MANTAR

½ kg mantar
2 yumurta
2 bardak galeta unu
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Bir kabın içinde yumurtaları, tuzu ve karabiberi iyice karıştırın. Başka bir kabın içine de galeta ununu koyun. Mantarları bol su ile yıkadıktan sonra 15 dakika sirkeli suyun içinde bekletin. Daha sonra mantarları tek tek önce yumurtaya daha sonra galeta ununa bulayarak bir tabağa dizin. 10 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra kızgın yağda kızartın. Acı sos ile servis edebilirsiniz.

