



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR KIZARTMASI

24 adet mantar  
1/2 su bardağı un  
1 sulu limonun suyu  
3 adet çırpılmış yumurta  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı galeta unu  
Az karabiber  
1 su bardağı rafine yağı

- 1) Mantarın saplarını hafif keserek 3 defa yıkayıp süzdürünüz. Sonra bir tabağa boşaltıp üzerlerine limon suyunu, tuz ve biberini serpip karıştırınız.
- 2) Mantarları evvelâ una, sonra yumurtaya, daha sonra da galeta ununa bulayıp kızgın yağda altın sarısı kızartınız.
- 3) Sos Tartar'la servis yapınız.