



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR LOKMASI (FRANSA)

CHAMPIGNONS FRITS

4 kiři için MALZEME :

2 paket taze mantar (400-500 gr.)

1/2 tatlı kaşığı tuz

Bir çimdik karabiber

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı galeta tozu

Kızartmak için rafine yağı

YAPILIřI :

Mantarı 3-4 defa yıkayıp bir süzgece çıkararak suyunu iyice süzdürüp bir kaba koyup tuz ve biberi ilâve edip karıştırınız.

Yumurtayı küçük bir kaba koyup hafifçe çırpınız.

Mantarları önce una sonra yumurtaya, sonra galetaya bulayınız.

Mantarları üzerlerini kapatabilecek kadar bol kızgın yağda üç dört dakika altın sarısı kızartın.

Bir kevgirle yağdan çıkarınız ve servis ediniz.

Yanında sos olarak az sarımsak karıştırılmış sos tartar servis ediniz.

Eğer sos tartar yoksa bir dibekte sarımsakla ıslanmış ekmek içini dövünüz, içine biraz soğuk süt karıştırıp boza kıvamına getirip mantarla birlikte servis ediniz.

(Bu mantar garnitür olarak değil antre yemek olarak servis edilmelidir.)