



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR LOKMASI

MALZEMELER

4 kişilik
2 paket taze mantar
½ tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 su bardağı un
sıvı yağ -kızartmak için
1 su bardağı galeta unu
bir tutam karabiber
Sosu için :
biraz ekmek içi
1 diş sarımsak
biraz soğuk süt

HAZIRLANIŞI

Mantarı 3-4 defa yıkayıp bir süzgece alın ve suyunu süzdükten sonra bir kaptaki tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Yumurtayı küçük bir kaptaki hafifçe çırpın. Mantarları önce una sonra yumurtaya sonra da galeta ununa bulayın. Üzerlerini kapatacak kadar bol ve kızdırılmış sıvı yağda 4 dakika kadar altın sarısı oluncaya dek kızartın. Servis edin. Yanına da sarımsakla ekmek içini dövüp, içine biraz soğuk süt eklediğiniz sosdan verin.