



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR LOKMASI

MALZEMESİ

- 1/2 Kg. mantar
- 1/2 Tatlı kaşığı tuz
- 1/2 Limon suyu
- Az karabiber
- 1/2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı galeta tozu
- 4 Yumurta
- 1 Su bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

- 1 Mantarları iyice yıkayıp süzgece alıp süzünüz.
- 2 Bir kaba alıp üzerine limon suyu tuz ve karabiber koyup karıştırınız.
- 3 Önce iyice una bulayıp sonra yumurtayı ve sonradan galetaya bulayınız.
- 4 Servis edeceğiniz zaman kızgın yağda 3 - 4 dakika kızartıp servis yapınız.