



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR MÜCVERİ

500 gr mantar
1 tutam maydanoz
1/2 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
1 tutam kekik
1 tutam tuz
Kızartmak için;
100 gr margarin
1 adet limon
1 su bardağı su
1 diş sarımsak
1 kase yoğurt

Mantarları iyice yıkayıp, boyuna dilimlenir ve limonlu suda haşlanır. Suyu süzülerek soğumaya bırakılır. İnce kıyılmış maydanoz, 1/2 paket kabartma tozu, kekik ve tuz eklenir. 3 adet yumurta 4 yemek kaşığı unla çırpılır. Karışıma mantarı ilave edilip iyice karıştırılır. Malzemeden kaşıkla alınarak kızgın margarine dökülür ve arkalı önlü kızartılır. Fazla yağları kağıt havlu ile alınıp isteğe bağlı sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

