



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR MÜCVERİ

4-6 kişilik
Yarım kg. mantar
1/4 limonun suyu
Yarım demet maydanoz
Yarım paket kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı kekik
Tuz
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Mantarları boyuna dilimler halinde keselim. Limon suyu ilave edilmiş suda mantarları haşlayalım. Mantarların suyunu süzelim. Üzerine ince kıyılmış maydanozu, kabartma tozunu, kekiği ve tuzu ilave edelim. Ayrı bir kaptaki yumurtaları iyice çırpalım. İçine unu ekleyerek tekrar çırpalım. Yumurtalı unlu karışıma mantarları ilave edip karıştıralım. Yağı kızdıralım. Mantarlı malzemeyi kaşık yardımıyla kızgın yağa dökelim. Kaşık kaşık yağa döktüğümüz mücverin arkalı önlü kızarmasını sağlayalım. Altın sarısı renk alana dek kızartıp mücverleri, emici bir kağıt üzerine alalım. Servis yapalım.