



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTAR ÖCCESİ

18-20 adet kültür mantarı  
2 adet yumurta  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 su bardağı un  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı kekik  
10-15 dal dereotu  
1 diş sarımsak  
Kızartma yağı

Mantarlar limonlu kaynar suda 5-6 dakika haşlanır. Sonra çok ufak kıyılır. Yumurta, un , karbonat, yoğurt , ince kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsak ve kıyılmış mantar bir güzel karıştırılır. Tavaya 1-2 santim yağ konur, ısınca kaşıkla karışımdan dökülür. İki yüzü altın rengi kızartılır.