



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR PANE

- 300 gram mantar
- 1 bardak un
- 25 gram mısır nişastası
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 fiske tuz
- 1 bardak süt
- 2 bardak bayat ufalanmış ekmek içi
- 100 gram margarin
- 2 bardak sıvı yağ

Geniş bir kasede unu, kabartma tozunu ve tuzunu karıştırın. sütünü ekleyin ve pütürsüz bir boza kıvamına gelinceye kadar çırpın. Mantarları sulu karışıma batırıp, ekmek içlerinin içinde gezdirin. Her tarafları ufalanmış ekmek içine bulansın. Tavaya margarin ve sıvı yağı koyun kızdırıp mantarları kızartın servis edin.

