



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR PANE

10 adet mantar

Un

Tuz

Karabiber

2 yumurta sarısı

Galetu unu

1 su bardağı ayçiçeğı yağı

Mantarları yıkayın ve silin.

Tuz ve karabiber ile ovun.

Una bulayın.

2 adet yumurta sarısını çırpın.

Mantarları yumurtaya ve son olarak da galeta ununa bulayın.

1 su bardağı ayçiçeğı yağını bir tavada kızdırın.

Mantarları kızgın yağa atarak kızartın.