



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTAR PANE

İçindekiler

500 g mantar

1 limon.

Unlu Karışım:

100 g un

1 yumurta

bir tutam tuz

150 ml süt

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Mantarların uç kısımlarını kesin ve limonlu suda iyice yıkayın, süzün ve kurulayın. Unlu Karışım için bir kaseye 100 g un, 1 yumurtanın sarısını, bir tutam tuz, 150 ml süt ve 1 çorba kaşığı sıvı yağ koyup karıştırın. Yumurtanın akını kar haline getirin ve karışıma yavaşça ekleyin. Mantarları bu karışıma bulayın ve kızgın yağda kızartın. İyice süzüldükten sonra, sıcak olarak mayonez ile servis yapın.