



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR PANE

500 gr taze mantar
1/2 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
4 yumurta
1/2 limon suyu
1 su bardağı çiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber

Mantarları çok iyi yıkayıp süzün. Bir kaba alın. Limon suyu, tuz ve karabiberle harmanlayın. Sırasıyla unlayın, yumurtalayın, galeta ununa bulayın. Kızgın yağda üç dört dakika kızartın.