



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR PANE

10 adet orta boy mantar
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı un
2 diş dövülmüş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber
150 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
5-6 adet çöp şiş
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yumurtaları çırpın. Sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Mantarları temizleyip saplarını kestikten sonra bu karışımla ovun. Sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa buladıktan sonra kızartın. Kaşar peynirini küp küp kesip sıvı yağ ve pul bibere bulayın. Domatesi dilimleyin. Çöp şişlere göre mantar, kaşar peyniri ve domates dizerek servis yapın.