



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTAR PANE

1 Paket Sana Klasik
20 Adet mantar
2 Çorba Kaşığı un
1 Adet yumurta
1 Diş sarımsak

Mantarları köklerinden kesin. Sarımsağı dövün. Sarımsak, karabiber ve tuzu karıştırarak mantarların üzerine sürün ve ovuşturun. Daha sonra bir tabakta mantarları una bulayın. Ayrı bir kaptaki yumurtayı çırpın. Unlanmış mantarları yumurtaya batırın. En son olarak galeta ununa batırın. Kızartma yağınızı kızdırın. Mantarları içine atarak, her tarafı altın sarısı renk alana dek kızartın.