



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR PANE

600 gr. kültür mantarı
1 şişe maden suyu
1 yumurta sarısı
1,5 su bardağı un
Tuz
Kekik
Kırmızı pulbiber
1 su bardağı sıvı yağ
1 kase yoğurt
Kuru nane
2 dal dereotu
Hazır domates sos ya da ketçap

Mantarlar yıkanıp limonlu suda bekletilir. Maden suyu, yumurta, un, tuz ve baharatlar karıştırılarak bulamaç hazırlanır. Sıvıyağ kızartma tenceresine alınıp ısıtılır. Mantarlar kurulanıp bulamaça batırılır ve yağda kızartılır. Kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağı süzülür. Yoğurt kuru nane, kıyılmış dereotu ve tuzla çırpılarak sos hazırlanır. Servis tabağına alınan mantarlar yoğurtlu sos ya da domates sosu ile servis yapılır.