



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR SÜRPRİZ (FRANSA)

CHAMPIGNONS SURPRISE

4 kişi için MALZEME

2 paket taze mantar (400 veya 500 gr.)

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

Bir çimdik karabiber

1.5 su bardağı yarı yarıya karışık un ve mısır nişastası

1 yumurtanın sarısı

Kızartmak için rafine yağı

YAPILIŞI :

Mantarı bol suda üç dört defa yıkayıp süzdürünüz, sonra bir bezin üzerine koyup kurulayıp bir kaba koyunuz.

Üzerine limon suyu tuz ve karabiberi serpip karıştırın.

Bir kapta un, su, yumurta sarısını karıştırıp bulamaç yapınız ve on dakika kadar dinlendirip mantarları susuz olarak bulamacın içine koyunuz.

Teker teker bulamaca bulayıp kızgın yağa atarak üç-dört dakika altın sarısı kızartıp bir kevgirle yağdan çıkarıp servis ediniz.