



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR SÜRPRİZ

MALZEMELER

4 kişi için
2 paket taze mantar (yaklaşık 500 gr)
½ limonun suyu
1 yumurtanın sarısı
sıvı yağ - kızartmak için
1 ½ su bardağı yarı yarıya karışık un ve mısır nişastası
½ tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber

HAZIRLANIŞI

Mantarı bol suda üç kere yıkayın ve süzün. Bir bez yardımıyla kuruladıktan sonra bir kaba koyun üzerine yuz, karabiber ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Bir kaptaki un ve yumurta sarısını karıştırın bulamaç yapın. 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra mantarları bulamacın içine koyun. Teker teker bulamaçtan alıp kızgın yağda 3-4 dakika kızartın. Altın sarısı rengini alınca servis edin.