



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR TAVASI

Malzeme:

- 30 tane mantar
- 1 ay fincanı un
- 4 yumurta
- 1 limon
- 1 1/4 çay fincanı galeta unu
- Biraz tuz, karabiber
- 1+1/4 bardak rafine yađı
- 1 bardak mayonez
- 5-6 minik hıyar turşusu
- 1 demet maydanoz
- 2 hazır lop yumurta
- 1 orba kaşığı dolusu kapari

Yapılışı:

Mantarların saplarını kesin ve bol suyla birkaç defa yıkayın. Sonra bir kaba koyun. Tuz, biberle, limon suyunu ilave edip karıştırın. Sonra da bunları teker teker alın. İlk önce una, sonra çarpılmış yumurtaya ve ardından galeta ununa batırıp dumanlan tütten kızgın yağda sapsarı, altın rengi oluncaya kadar kızartıp tabağa alın. Bu arada salçasını hazırlayın. Mayoneze, incecik kıyılmış hıyar turşusu, maydanoz, kapari ve iyice ufalanmış hazırlan yumurta sarılarını ilave edip karıştırın. Ve bunu, kızarmış sıcak mantarla birlikte servis yapın.