



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ÇIRPILMIŞ YUMURTA

3 adet yumurtayı bir kaseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çırpınız.

1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz.

Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.

Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz.

Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız.

Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız.

Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.

8-10 mantardan mantar sote hazırlayınız.

Süslemek için iyi dilimlenmiş olan parçalardan 3-4 adet ayırınız.

2 dilim tost ekmeğini kalp şeklinde keserek kızartınız.

Tavadaki sote edilmiş mantarların üzerine çırpılmış yumurtaları ilave ediniz.

Karıştırarak pişiriniz.

Sıcak servis tabağına tepeleme koyup üzerini ayrılan mantar dilimleri ile süsleyiniz.

Yanına hazırladığınız tost ekmeğini koyarak servis yapınız.

