



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI DOMATESLİ YUMURTA

2 büyük doğranmış düz mantar

Sıvı yağ

Yarım diş sarımsak

Kekik

2 domates

2 büyük yumurta

2 avuç roka

Fırını 200 derecede ısıtın. Mantarları biraz sarımsakla tatlandırılmış sıvı yağla fırçalayın. Mantarları iki tarafı hafif yağlanmış şekilde folyoya koyun ve üst tarafına biberleri dizin. Kekik yapraklarınızı da üzerine serpin ve folyo ile kaplayıp 20 dakika fırında pişirin.

Folyoyu açın ve bir yumurtayı mantarların üzerine dikkatle kırın. Yanlarına ikiye ayırdığınız domatesleri koyun. Üzerine biraz daha kekik ekleyin ve fırında yumurta sararıncaya kadar bir 10-12 dakika daha pişirin. Yanına rokayla birlikte servis edin.

