



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MANTARLI EKMEK

4 dilim tost ekmeđi  
6 adet mantar  
60 gr kařar  
2 adet yumurta  
1 tutam tuz  
1'er çay kaşığı karabiber pul biber

Mantarları haşlayın, suyunu süzdükten sonra yumurtaları kırın ve çırpın. İçerisine kaşar peynirini rendeleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Karışımı ekmeklerin üzerine sürün. 200 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Maydanoz ve kırmızı pulbiber ile süsleyip sıcak servis yapın