



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI FRİTTATA

<https://www.sabah.com.tr>

6 adet yumurta
2-3 çorba kaşığı kaymak
5 adet büyük boy kestane mantarı
6 dilim sucuk
1 adet küçük boy soğan
Yarım acı kırmızı biber
4-5 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Yumurta ve kaymağı çırpın. Küp doğranmış kestane mantarı, sucuk, soğan, kırmızı biber, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın. Döküm tavaya alıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 18-20 dakika pişirin.

