



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KEK

3 adet yumurta (1 sarı üzerine)
15 adet çiğ mantar
2 adet taze soğan
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
2 su bardağı un
Susam

Mantarlar ince doğranır, tereyağı eritilir ve ılıtılır. Karıştırma kabına yumurta konur, kısa süre çırpılır. Yoğurt, yağ eklenir karıştırılır. Un, kabartma tozu, tuz, pul biber ilave edilir malzemeler homojen dağılına kadar karıştırılır. En son mantar ve soğan atılır. Karışım yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.