



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KIZARMIŞ EKMEK

300 ml süt
200 gram mantar
80 gram bayat ekmeğ
1 adet yumurta
80 gram Galeta unu
1 diş Sarımsak
2 adet Defneyaprağı
1 adet Tane karanfil
Bir tutam Muskat
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Mantarı ayıklayıp küçük parçalar şeklinde kesin. Tavada 2 orba kaşığı tereyağı, 1 diş sarımsak ve 2 adet defneyaprağı ile hafif ateşte 5-6 dakika soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Bayat ekmeği 8 dilime kesin. Yumurtayı tel ırpıcı ile çırpıp süt ile karıştırın. İçine bir tutam rendelenmiş muskat ve dövülmüş karanfil ekleyin. Ekmeği yumurtalı karışımda ıslatarak yumuşattıktan sonra galeta ununa bulayın. Ekmeğ dilimlerini yağda kızartıp kağıt havlu üzerine alarak yağını szn. Kızarmış ekmeğleri sotelediğiniz mantarla servis yapın.

