



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI LOKMALIK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı zeytinyağı
2 adet yumurta
2 ay kaşığı tuz
5 yemek kaşığı galeta unu
6 dilim tost ekmeęi
6 dilim jambon
10 adet mantar
25 gram margarin
150 gram peynir (kaşar, dil, edar veya beyaz)
Kızartmak için sıvı yağ

Mantarları temizleyin ve bir kaşık zeytinyağı ile soteleyin. Bu karışıma jambonları, peynirleri, tuzu, karabiberi ve margarini ekleyerek blender'dan eirin. İçine iki yumurtanın akını ilave edin ve karıştırın. Bu karışımı tost ekmeklerinin üzerine dağıtın. Üç dilim tost ekmeğinin üzerine diğer üç dilim ekmeği mantarlı kısımları üst üste gelecek şekilde kapatın. Hazırladığınız üç adet tostı ortalarından ikiye bölerek toplam altı adet üçgen tost elde edin. Bu tostları önce yumurta sarısına, ardından galeta ununa bulayın. Sıvı yağda iki tarafını da kızartın.

