



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MİNİ TART

300 gr mantar
4 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
170 ml krema
6 milföy hamuru
1-2 adet mantar
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Mantarları mutfak robotunda ufalayın. Tereyağını tavada eritip mantar ve taze soğanları ekleyin. Yumuşayıp suyunu çekinceye kadar yüksek ateşte soteleyin. Maydanozu ekleyin ve ocaktan alarak soğumaya bırakın. Bir kasede yumurtaları çırpın. Krema, tuz, karabiber ekleyerek karıştırın. Mantarı ekleyin. Milföy hamurlarını unlanmış zeminde merdane ile hafif açın. 6 cm'lik yuvarlak kurabiye kalıbı ile 12 parça kesin. Yağlanmış muffin kalıplarına hamurları yerleştirip mantar karışımını içlerine paylaştırın. üzerine ince dilimlenmiş mantarları yerleştirip 190 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.