



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİDE

250 gr tereyağı veya margarin
1/2 kg mantar
2 yumurtanın sarısı
250 gr un
1 demet maydanoz nane

Un elenir yağla doldurulur. Hamurun ortası çukurlaştırılıp, üç çorba kaşığı su, yumurta sarısı ve tuz ilâve edilerek, yoğrulur. Oklava ile iki milim kalınlığında açılıp yağlanmış bir tepsiye yerleştirildikten sonra, kabarmasını önlemek için, üzerine bir avuç nohut serpiştirilerek, orta ısılı bir fırına sürülür. Pişmeye bırakılır. Bu arada temizlenip yıkanmış mantarlar yağda kavrulur. Tuz, karabiber, nane ve maydanoz da ilâve edilir. Fırında yarım pişen hamurun üzerine yayılır. Bir kez daha fırına sürülüp, on dakika kadar beraberce pişirilir ve sıcak servis yapılır.