



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI RAFADAN YUMURTA

Doğranmış mantarları tereyağında soteleyin. Rafadan pişirdiğiniz yumurtaların tepesini kırıp, soyun. Mantarları paylaşırın. Maydanoz ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35908 • adı:MANTARLI RAFADAN YUMURTA • gönderen:Vesile • indirme tarihi:11.04.2025 - 20:07