



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SCRAMBLED EGG

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı mantar, temizlenmiş ve iri doğranmış  
1 küçük diş sarımsak, rendelenmiş  
1 küçük soğan, doğranmış  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı maydanoz, doğranmış  
4 adet yumurta  
2 yemek kaşığı krema  
Tuz  
Karabiber  
Servis için doğranmış taze maydanoz

Yumurta, krema, tuz ve karabiberi bir kaptan çırpın. Kenara ayırın.

Bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve mantarları, soğanı ve sarımsağı orta-kısık ateşte soteleyin.

Mantarlar pişene ve suyunu çekene kadar karıştırarak pişirin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın. Sos kıvamına alana kadar pişirmeye devam edin. Mantar karışımını çıkarın ve sıcak tutun.

Tavayı temizleyin ve tekrar ısıtın. Kalan zeytinyağını ekleyin ve çırpılmış yumurta karışımını tavaya dökün.

Yumurtalar hafifçe pişene kadar tahta bir kaşıkla ara sıra karıştırarak pişirin.

Yumuşak bir kıvama gelene kadar yumurtaları pişirin. Tavuk yumurtaları bir tarafına, mantar karışımını diğer tarafına yerleştirin.

Üzerine doğranmış maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.

İsteğinize göre tereyağı ile hafif kızartılmış ekmeğin dilimleri üzerine koyarak servis yapabilirsiniz.

