



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TARTOLET

Malzeme:

4 orba kaşığı kurutulmuş domates
2 adet yumurta
1,5 su bardaęı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1/2 adet soęan
1 su bardaęı yoęurt
100 gr Teremyaę
1 kase mantar
10 yaprak taze kekik
1 orba kaşığı taze biberiye
Bizim Ayçiçek Yaęı
Tuz, karabiber

Kurutulmuş domatesi doğrayarak yumuşaması için kaynamış suda 1-2 dakika bekletin. Soğanı ve mantarı temizleyip küp şeklinde doğrayın. Kekikleri incecik kıyın. Yağı tavada kızdırın. Soğanı soteleyin. Mantarı ve kurutulmuş domatesi ilave edip 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber, kekik ve biberiye ile tatlandırın ve ocaktan alın. Yumurtaların aklarını ve sarılarını birbirinden ayırarak ayrı kaplara alın. Yumurtanın aklarını bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın. Başka bir kaba unu eleyin. Yoęurt, kabartma tozu, yumuşatılmış Teremyaę ve yumurta sarılarını da sırasıyla ekledikten sonra mikserle çırpın. Kar haline gelmiş yumurta aklarını da ilave ederek karıştırın. Küçük kek kalıplarını yağlayın, mantar ve soğan karışımını kalıplara azar azar ekleyerek bölüştürün. Hamuru da aynı şekilde üzerlerine paylaştırsın. Önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.