



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ÜÇGEN DÜRÜMLER

Malzeme:

400 gram mantar

2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

400 gram taze haşlanmış bezelye

2 adet yumurta

Yarım ufalanmış bayat ekmek içi

Tuz, karabiber

4 adet lavaş ekmeği

marul yaprağı

Mantarları temizleyip dilimleyin. Zeytinyağının 1 tatlı kaşığı kadarını yapışmaz yüzeyli bir tavada ısıtın. Dilimlenmiş mantarları ekleyip birkaç dakika kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Haşlanmış bezelye ve yumurtaları mutfak robotuna aktarıp püre haline getirin. Elde ettiğiniz karışımı çukur bir kaba alın. Dilimlenmiş mantar ile ufalanmış ekmek içini ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın. Tuz ve istediğiniz bir baharatla tatlandırın. Karışımı yarım saat dinlendirdikten sonra mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde şekillendirin. Tavada az yağla veya fırının ızgara bölümünde her iki tarafını çevirerek kızartın. Lavaş ekmeğine sarıp marul yaprağı ve kırmızıbiber ile servis yapın.
