



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI YUMURTA

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

2 kültür mantarı
2 bildircin yumurtası
3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber
Zeytinyađı

Zeytinyağını tavada ısıtıp mantarları bütün olarak tavaya alın. Isıttıktan sora tavadan alın. İlerine yumurta kırıp tuz serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Yumurtalar pişince fırından alın. İnce kıyılmış maydanoz yaprakları ve karabiber ile süsleyerek servis yapın.

