



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YUMURTA

Yarım paket kültür mantarı
1 adet küçük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Taze kekik

Soğanı minik minik yemeklik doğrayın. Mantarları yıkayıp toprağını atın ve kurulayın. Kuruladığınız mantarları bozuk para kalınlığında doğrayın.
Tereyağı ve zeytinyağı karışımını tavaya alın, soğanları ve tuzu ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun.
Mantarları ilave edip 2-3 dakika kadar soteleyin. Mantarların rengi dönmeye başlayıp yumuşayınca yumurtaları kırın ve iyice karıştırım pişirin.
Tuz, karabiber ve taze kekik ile servis yapın.