



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI YUMURTA

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

1 adet soğan
5-6 adet mantar
4 yemek kaşığı zeytinyağı veya sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
2 adet soğan
2 adet yumurta
Kaşar peyniri (üzeri için rendelenmiş isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

Soğanı piyazlık doğrayalım.

Mantarların kabuğunu soyup çok kısa sürede sudan geçirelim(yoksa çok sulanıyorlar)

Tavaya soğanı alalım iyice piştikten sonra mantarları ekleyelim. Bu aşama da tuz ilavesi yapmayalım mantarlar suyunu bırakmasın.

Mantarlar da iyice pişince salçayı ekleyelim ve salçayı da kavuralım.

Tuz ve karabiber eklemesi yapalım.

Yumurtayı bir kaseye kırıp tuzunu ekleyelim ve köpük köpük olana kadar çırpalım.

Yumurtayı mantarların üzerine dökelim.

Kaşık yardımıyla yumurtanın yüzeyinde ufak delikler açarak içinin de pişmesini sağlayalım ama şeklini bozmamaya özen gösterelim.

İyice pişince üzerine rendelenmiş kaşar ilavesi yapalım. Servis tabağına yine şeklini bozmadan alalım.

