



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YUMURTA

200 gram mantar (ince dilimlenmiş)
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1-2 diş sarımsak (isteğe bağlı, ince doğranmış)
Tuz ve karabiber (arzuya göre)
1/4 çay kaşığı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)
İnce doğranmış taze maydanoz veya yeşil soğan (süslemek için)

Tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağı veya zeytinyağını ekleyin.
Soğanları ekleyip yumuşayana kadar soteleyin (yaklaşık 2-3 dakika).
Sarımsakları ekleyip 30 saniye daha soteleyin.
Dilimlenmiş mantarları ekleyin, tuz ve karabiber serpip mantarlar suyunu salıp çekene kadar (yaklaşık 5-7 dakika) soteleyin.
Yumurtaları bir kaba kırın, bir çimdik tuz ekleyip çırpın.
Çırpılmış yumurtaları mantarların üzerine dökün ve karıştırarak pişirin. Yumurtalar hafifçe katılaşana kadar (tercihe göre daha yumuşak veya tam pişmiş) pişirin.
Rendelenmiş kaşar peyniri ve kırmızı pul biberi ekleyin. Peynir eriyene kadar karıştırın.
Üzerine ince doğranmış maydanoz veya yeşil soğan serpiştirerek servis yapın.

