



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YUMURTA

Malzemesi:

100 gr. mantar,
5 adet haşlanmış yumurta,
1 adet domates,
2 adet taze soğan,
1 çorba kaşığı margarin,
tuz,
kırmızı biber.

Hazırlanışı:

Mantarı ayıklayın ve küçük parçalar halinde kesin. Bir tavanın içinde margarini eritin. Buna rendelenmiş domatesi ve küçük kesilmiş soğanı ilave edin. Sonra mantarları da içine atın, tuz ve karabiber ilave ederek tavanın kapağını kapatın. 25 dakika pişirin. Yumurtaları ortadan ikiye böldükten sonra, sarılarını boşaltın. Boş kalan kısımlara mantarları doldurun sıcak olarak servis yapın.
