



MANTARLI YUMURTA

4 yumurta
10 mantar
1 soğan
1 tatlı kaşığı sirke
Katiyağ
Karabiber
Tuz

Kızdırılmış yağda piyazlık doğranmış soğanları pembeleştirip, üzerine doğranmış mantarları ve tuzunu koyup kavurun. Sirkeyi de ilave edip biraz pişirin. Bunların üzerinde oyuklar açıp dağıtmadan yumurtaları kırın. Yumurtaların akı beyazlayıncaya kadar pişirin.

