



## 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.

