



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI YUMURTA

8 yumurta  
200 gr mantar (silinip, ince doğranmış)  
150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber

Tereyağı orta boy bir sahanada, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları ekleyip 3-4 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz. Tuz ve biberi ekleyip, birkaç kez karıştırdıktan sonra, yumurtaları kırınız. Yumurtaları 3-4 dakika pişirdikten sonra, sahanı ateşten alarak servis ediniz.

---