



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MELKİ KIZARTMASI

100 gr tereyađı  
1 kg melki mantarı  
2 baş soğan  
1 kase galeta unu  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz

Önce mantarlarımızı büyük parçalar halinde keselim ve 10 dakika kadar haşlayalım suyunu süzelim süzgeçte bekletelim iyice süzölmüş olsunlar, sonra yumurtamızı çırpalım melkilerimizi önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp tavada kızdırdığımız tereyağımızda kızartalım servis tabağının altına kağıt havlu koyarsak fazla yağını emer.