



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KAPRİS

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 yumurta,
4 tavuk ciğeri,
300 gram kültür mantarı veya 20 gram kurutulmuş mantar
75 gram tereyağı,
1 demet maydanoz,
1 limon,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarların saplarının toprağa değen bölümünü kesip atın, üzerindeki zarı çıkartın ve kararmalarını önlemek için limonlu suya atın. Sudan çıkarmadan her birini dörde b l n.

Maydanozları ayıklayın, iyice yıkayın ve ince ince doğrayın. Tavuğun  dlerini patlatmadan çıkartıp attıktan sonra ciğerleri iyice yıkayın ve kuşbaşı doğrayın. 25 gram tereyağıyla iki kaşık zeytinyağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Tava yerine geniş ve çukur bir pyrex tabak kullanırsanız daha iyi olur.      yemek piştikten sonra başka tabağa aktarmadan masaya koyup servis yapabilirsiniz. Yağ eridikten sonra mantarları limonlu sudan çıkartıp s z n ve yağın içine atın.

Tuzunu, biberini serpin. Mantarları kuvvetli bir ateşe bir süre kavurun. Mantarlar kavrulduktan sonra üzerini bir kapakla örtüp vakit vakit karıştırarak mantarları pişirin. Mantarlar pişince ufak parçalara doğranmış olan tavuğun ciğerlerini katın. Mantarlarla ciğerler piştikten sonra kıyılmış olan maydanozları üzerine serpin ve salçayı tavanın veya pyrex tabağın kenarlarına doğru  ekin. Kalan tereyağını orta yerine boşaltın. Yağ eriyince üstüne yumurtaları teker teker kırın. Üzerlerine tuzla karabiberini de serptikten sonra yumurtaların akları katılaşıncaya kadar kabı ateşin üzerine bırakın, (sarılarının yumuşak kalmasına dikkat edin.)

Tavanız sekiz yumurtayı alacak kadar büyük değilse yumurtaları sonradan ilave ettiğiniz yağla birlikte başka tavada pişirin. Sonra spatulayla yumurtaları teker teker tavadan alıp mantarların ve ciğerlerin üzerine koyun ve öyle servis yapın. Bu arada ciğerli mantarları küçük sahan veya pyrex tabakcıklara bölüp yumurtaları ikişer ikişer kırmak suretiyle de pişirmeniz mümkündür. Böyle olursa herkesin önüne sahanını ve pyrex tabakcığını koyarak servis yapabilirsiniz.