



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI DILBIRAN MANTARI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Dilbiran mantarı 1 kilogram
Kırmızı biber 1 adet
Yeşil biber 1 adet
Yumurta 1 adet
Un 1 yemek kaşığı
Sıvı yağ 1 çay bardağı
Tuz 1 yemek kaşığı
Baharat (isteğe göre) 1 tatlı kaşığı

Mantarlar temizlendikten sonra haşlanır. Yumurta, un, tuz ve baharat katılarak koyu kıvamda sos yapılır. Yapılan sosun içine haşlanan mantarlar ve biberler katılır. Mantarlar iyice sosa bulandıktan sonra kızdırılan yağın içine atılır ve kızartılır. Sıcak servis yapılır.

