



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI İSTİRİDYE MANTARI

Bir paket mantar
3 tane yumurta
1 tane soğan
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
İsteğe bağılı maydanoz

İlk olarak mantarları doğrayın.
Yumurtaları kırıp, çırpın ve içine tuz, karabiber ilave edin.
Maydanoz kullanıyorsanız iyice yıkadıktan sonra incecik kıyın.
Soğanı soyup, doğrayın.
Büyük bir tavaya sıvı yağı koyun ve soğanları atıp, kavurmaya başlayın
Soğanları kavurduktan sonra mantarları ilave edin ve ikisini birden güzelce kavurmaya devam edin.
Mantarlar suyunu salıp çektikten sonra maydanozu ekleyin ve kavurmaya devam edin.
En son yumurtaları ekleyin. Sürekli karıştırarak yumurtaların da pişmesini sağlayın ve sıcak olarak servise sunun.