



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MANTAR

1/2 kg mantar
1 büyük soğan
5 adet yumurta
2 adet dolmalık biber
5-6 adet domates
50 gr. margarin
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon
Sumak
Yeni bahar

Mantarların üst kabuklarını soyup doğrayın, aynı şekilde soğanları, biberleri ve domatesleride doğrayın.

Bir tavada sıvı yağ ve margarinle önce soğanları sonra biber ve mantarları mantarlar suyunu çekene kadar pişirin, sonra domatesleri ilave edip domatesinde suyunu çekirin.

Tuzunu ve baharatlarını ekleyip biraz daha çevirdikten sonra yumurtalarını ilave edin iyice karıştırıp demlenmeye bırakın.

Makarna et yada pilavla üzerine maydanoz serpilerek servis edilebilir.
