



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI MANTAR

5 Patates
4 Yumurta,
200 Gr. Dana Jambon
Yarım çay kaşığı soğan tozu
1 Bardak kaşar peyniri
1 Çay kaşığı kırmızı biber, karabiber
1 Kaşık margarin,
500 Gr. Mantar.

Patatesleri tuzlu suda haşlayın, soyun ve ince dilimler halinde kesin. Mantarları temizleyin, yıkayıp ve ince ince dilimleyin. Jamponu şeritler, kaşar peynirini minik küpler halinde doğrayın. Bütün bu malzemeyi sırayla, yağlı bJr kaba yerleştirin. Bu arada mantar ve patateslere tuz, biber ekin. Yumurtaları tuz, kırmızı biber ve soğan tozu ile karıştırarak çırpin ve hepsinin üzerine dökün. Sıcak fırında 50 dakika pişirin.