



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTALI MANTAR

Malzeme:

- Yarım kilo mantar
- 1 baş soğan
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 adet domates
- 4 adet yumurta
- 1 kâse yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı:

2 kaşık tereyağını eritip, soğanları küçük küçük doğrayıp kavurun. Rendelenmiş domatese, doğranmış mantarları ilâve edip pişirin. Üzerine yumurtalan kırın, bir borcama dökün. Ayrı bir kaptaki 1 kaşık tereyağını eritip pul biberi ilâve edin. sarımsakla yoğurdu karıştırıp mantarlann üzerine dökün. En üstüne tereyağlı sosu ilâve edin.