



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI MANTAR

Malzemesi:

6 adet yumurta
500 gr. mantar
1 ay bardağı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 demet taze nane
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Dövmüş sarımsağı ve zeytinyağını bir tavada kızdırın. Mantarları temizleyip, yıkayın ve ince ince doğrayın. Tuz ve karabiber ile tadlandırın. Zeytinyağına ilave edip. 10-15 dakika orta dereceli ateşte sote yapın. Yumurtaları tek tek kırın. Karıştırmayın. Yumurtalar piştikten sonra, hemen bir defa karıştırıp servis yapın.