MANTARLI OMLET

½ tatlı kaşığı yağ
2 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar
1 çorba kaşığı ayranı alınmış tereyağı
Tuz
2-3 adet yumurta

Yarım kaşık yağla mantarı 1-2 dakika orta ateşte kavurun. Yumurtayı küçük bir kaba kırıp tuzu ekleyin, bir çatalla hafif çırpıp beyazını birbirine karıştırın. Omlet tavasına tereyağı koyun ve kızdırın, mantarı ve yumurtaları ekleyin. Çatalla yumurtayı karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca tavayı öne doğru eğin. Çatalla tavanın sapının önünden omleti öne doğru kıvırın, Ön kısmını da kıvrılmış kısma doğru kıvırıp alt üst çevirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:2639 • adı:Mantarlı Omlet • gönderen:oKlAvA • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:50