MANTARLI OMLET

12 adet yumurta
Tuz
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
250 gr. mantar
Yarım soğan
Karabiber

Yumurtaları çukur bir kabın içine kırın ve tuz serpin. Sonra yumurta çırpıcısı ile iyice çırpın. Sonra kıyılmış maydanozu katın. Yumurtaları pe kadar çok çırparsanız, omletiniz o kadar güzel olacaktır. Küçük bir tavanın içinde 1 çorba kaşığı tereyağı veya margarini eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca malzemeyi dört eşit parçaya bölün. Birinci parçayı yağa atın. Sol elinizle tavanın sapını tutarken, sağ elinizde tuttuğunuz kaşık ile yumurtalı karışımı karıştırın. Sol elinizle tavayı ara sıra sallayın. Karışım tavanın dibine yerleşinceye kadar tavaya sallamaya ve yumurtaları karıştırmaya devam edin. Hemen kaşıkla omleti tavanın ön kısmına itin. Şimdi sıra omletin ters çevrilmesine gelmiştir. Bir spatula ile tavanın ön kısmında bulunan omleti ortaya doğru kıvırın. Tavayı geriye çekip, sapını sağ elinizle tutun. Sol elinizle sağ elinizde tuttuğunuz tavanın sapına ve tavanın kenar kısmına hızlıca vurun ve omleti ters çevirin. Bütün bu işlem çok seri yapılmalıdır. Aksi takdirde omletiniz sertleşecek ve yanacaktır. Pişen omleti servis tabağına alın. Diğer omletleri de aynı şekilde pişirin. Bu arada tereyağını kızdırın. Rendelenmiş soğanı bu yağda kavurun. Mantarları yıkayıp çok ince olarak doğrayın. Soğan ile birlikte mantarı da kavurup, tuz ve karabiber serpin. Bu malzemeyi omletlerin içine doldurun. Kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41958 • adı:Mantarlı Omlet • gönderen:cumhur • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:39