



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET

Mantar sote hazırlayınız. Domates suyu ve krema ilave ediniz.

Yumurta'nın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.

İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.

Omlet tava'sında yağı eritiniz.

Yumurtaların tava'ya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tava'da eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz.

Dumanlanmamasına dikkat ediniz.

Çırpılmış olan yumurtaları tava'ya dökünüz.

Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.

Tava'yı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tava'ya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

Mantarlı karışımı, hazırlanan omleti, katlayacağınız sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız.

Üzerini muntazam kesilmiş mantar dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis yapınız.

