MANTARLI OMLET

6 adet yumurta
2 avuç mantar
1 baş soğan
1 kaşık yağ
2 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Mantarlar ayıklanır ve yıkanır. Yarım santimetre kalınlığında doğranır. Soğanlar yarım daire şeklinde kesilir. Soğanlar ve mantarlar yarım kaşık yağda sote edilir, içine tuz, karabiber ve maydanoz katılır. Yumurtalar porselen kapta çırpılır. Mantarların üzerine dökülür ve kanştınlır. Kalan yarım kaşık yağ tavada biraz kızdırılır ve içine yumurtalar dökülür. Dibi kazınırcasına bir iki defa karıştırılır, altı kızarınca, omlet bir çatalla katlanır ve servis tabağına sıcak olarak alınır.

ML® Ekmekli Omlet için tıklayın
ML® Ekmekli Omlet Videosu

© lezzetler.com tarif no:10168 • adı:Mantarlı Omlet • gönderen:Mahire • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:56