



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI OMLET

100 gr. mantar
zeytinyağı
50 gr. yeşilzeytin
8 yumurta
tuz
acıbiber

Tuzlu suda mantarları 5 dakika kabuklarının soyulabilmesi için kaynatın. Mantarların suyunu süzdükten sonra, bıçakla parçalara ayırıp zeytinyağında mantarlar altın rengi alıncaya kadar kızartın. Zeytinleri kaynayan suda 5 dakika kaynatın, daha sonra suyunu süzüp çekirdeklerinden ayırın. Yumurtaları çırpın, mantarlar ve zeytinlerle karıştırın. Omlet karışımını tavaya akıtıp sertleşmeyecek şekilde pişirin.

[ML® Mısırlı Omlet için tıklayın](#)