



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALOVA OMLETİ

Yarım kilo mantar
2/5 su bardağı sirke
3 adet orta boy soğan
3 su bardağı su
3 yemek kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar karabiber
10 adet yumurta

Mantarları iyice yıkayın ve suyunu süzün. Bir kap içerisinde alarak üzerinde sirke gezdirin. 10 dakika kadar bekletin. Kuru soğanı ikiye bölün. Piyaz şeklinde doğrayın. Bir kap içerisinde suyu bir taşım kaynatın. Limon suyu ekleyin. Mantarların sirkeli suyu süzün. Sudan geçirin. Kanayan suyun içerisinde mantarları atarak 3 dakika kaynatın. Daha sonra suyunu süzün ve her mantara dörde bölün.

Bir tava içerisinde yağı eritin. Yağ kızınca içerisinde soğanları atın ve pembeleşene kadar kavurun. Mantarları soğanlar ile karıştırın. 3 dakika kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Yumurtaları bir kap içerisinde çırpın. Tavada ki malzemeleri üzerine ekleyin. Unu altın sarısı olana dek kavurun. Bir tabak ile ters düz yapın. Diğer tarafını da kızartarak limon sıkarak servis yapın.

