



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ OMLET

3 mantar
1 dal biberiye
6 kiraz domates
6 yumurtanın beyazı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Kullanacağınız tavayı ısıtıp yağlayın.

Omlete mantar koymak isterseniz, temizlediğiniz mantarları kızgın yağda soteleyin. (Arzu ederseniz omletinize haşlanmış brokoli ve bezelye de ekleyebilirsiniz.)

Yumurta beyazlarını derin bir kabın içine aktarın, çatal yardımıyla güzelce karıştırıp tavaya ilave edin.

Kiraz domatesleri ve biberiye yapraklarını güzelce yıkayın.

Domatesleri ortadan ikiye bölecek şekilde kesip omletin üzerine serpiştirin.

Tuz ve karabiber kullanarak omletinizi baharatlandırın.

Daha sonra kapağını kapatın ve kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Omletiniz hazır sayılır.

Yarım demet maydanozu güzelce yıkayın.

Omletinizin üzerine ince ince kıyıp hemen servis edebilirsiniz.

