



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ OMLET

- 6 adet yumurta beyazı
- 6 adet çeri domates (ikiye bölünmüş)
- 1 dal biberiye
- 1 çimdik tuz
- 1 çimdik karabiber
- 1/2 demet maydanoz (arzuya göre)
- 3 adet mantar
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Önceden ısıtılmış tavayı yağlayın. Arzuya göre omletinize mantar koymak isterseniz kızgın yağda mantarları soteleyin.

Yumurtanın beyazlarını çatal ile 2-3 kere karıştırdıktan sonra tavaya dökün.

Çeri domates ve biberiye yapraklarını omletin üzerine serpiştirin.

Tuz ve karabiber ile baharatlandırıp daha sonra kapağını kapatın ve kısık ateşte 5 dakika pişirin.

Dilerseniz üzerine ince kıyılmış maydanoz ilave ederek servis edebilirsiniz.

