



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREKLİ OMLET

Malzemesi:

12 yumurta
125 gr. dana böbreği (küçük doğrayarak tereyağında kızartın)
100 gr. tereyağı
125 gr. dilim dilim doğranmış mantar
Tuz
Biber

Hazırlanışı:

Mantarları 30 gr. eritilmiş tereyağında ve kuvvetli ateşte bir iki dakika kadar kavurun. Üzerine tuz ve biberi dökün. Ateşi kısıttan sonra kızarmış böbrekleri içine atın. Tencerenin kapağını kapatarak iyice suyunu çekene kadar beş dakika pişirin. Yumurtaları tuz ve biberle çırttıktan sonra mantarlı böbreğin üzerine dökün. Geri kalan tereyağını büyük bir tavada eritin. Tereyağı kahverengiye dönüştüğü anda böbrekli yumurta karışımını tavaya koyun ve bir kez karıştırın. Omlet pişerken arada bir kenarını kaldırarak suyunun kenarlara akmasını sağlayın. Omletin alt yanı kızarıp sertleştiği anda omleti daha önceden ısıtılmış bir servis tabağına çıkartarak, kızarmış kısmı üste gelmek üzere servis yapın.