



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇTE OMLET

1/4 Kangal Sucuk  
3 Adet Mantar  
2 Yemek Kaşığı Yağ  
2 Yemek Kaşığı Rende Kaşar  
1 çay kaşığı Tuz Karabiber Kekik  
2 adet yumurtanızı

Sucuğunuzu soyduktan sonra halkalar halinde dilimleyin. Daha sonra her halkayı 2 yarım daire şeklinde bölün. Sucuklarınızı güvecinizin tabanına yerleştirerek üzerine biraz yağ sürün. Mantarları ince dilimledikten sonra sucukların üzerine yayın. Kekik serpin. Üzerine rende kaşarınızı yayın. En üstüne de 2 adet yumurtanızı (dilerseniz sarısını da dağıtarak) kırın. Tuzunuzu serpin. 180-200 Derecelik fırında yumurtanın beyazı tam katılaşıncaya kadar pişirin. Çıkınca üzerine karabiber serpin.