



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI OMLET

3 yemek kaşığı zeytinyağı
60 gr pastırma, çemeni alınmış, küçük dilimlenmiş
250 gr mantar, dilimlenmiş
125 gr ıspanak yaprağı, doğranmış
6 yumurta
Tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı kaşar peyniri, rendelenmiş

Yağı tavada ısıtıp, pastırma ve mantar dilimlerini 5 dakika kavurun. Ispanak yapraklarını da ekleyerek 1 -2 dakika daha kavurmaya devam edin. Ispanakların renklerini kaybetmemelerine özen gösterin. Yumurtaları bir kâsenin içine kırıp, tuz ve karabiber katın. Çatal ile iyice çırpın. Yumurtalarınızı, mantar ve ıspanak karışımının üzerine dökün. Karıştırdıktan sonra 10 dakika pişirin. Yumurtalar piştikçe tavayı sallayarak veya spatula yardımı ile tavaya yapışmamasını sağlayın. Yumurtalar pişince kaşar peyniri rendesini serpin ve omletinizi fırına alıp üzerini kızartın. İkiye keserek sıcak servis yapın.

