



## ISPANAKLI MANTARLI OMLET

250 gram Kültür Mantarı  
2 adet yumurta  
2 orba kaşığı zeytinyağı  
1 adet sođan  
1 kase ıspanak  
Tuz  
Karabiber

Omletiniz için çok büyük olmayan mantarları seçin. Mantarları yıkadıktan sonra doğrayın. Tavayı kızdırdıktan sonra 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavaya alın ve mantarları kavurun. Yıkamış ıspanakları ince sapları ile birlikte mantarlara ilave edin ve suyunu çekene kadar kavurun. Bir kasede yumurtaları tuz ve karabiber ilave ederek çırpın. Krep tavaşını 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yağladıktan sonra omleti dağıtmadan ters yüz ederek pişirin. Servis tabağına aldığınız omleti servis tabağına aldıktan sonra ıspanaklı mantarlı harç ile birlikte sarın.

