



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSTİRİDYE MANTARLI OMLET

200 gram istiridye mantarı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı hardal  
1 diş sarımsak  
6 adet yumurta  
Tuz  
İstedığınız kadar biber

Hardal ve yumurtaları çırpın, üzerine tuz ve biberi ekleyin. Orta boy tavada yağı ısıtın. Sarımsakları doğrayın ve soteleyin. Mantarları parçalara ayrılmış halde ilave edip, kavurun. Yumurta karışımını güzelce çırpılarak tavaya ekleyin. İstedığınız kıvama gelene kadar pişirin. Çok pişmiş bir kıvam isterseniz tavanın üstünü kapatın. Omlet servise hazır. Salata ile sıcak servis yapabilirsiniz.

