



KAHVALTILIK MANTARLI OMLET

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
25 gr. tereyađı
20 ml. krema
100 gr. mantar
50 gr. rende kaşar peyniri
1 tutam dereotu
Tuz
Karabiber

Yumurtaları kaseye kırıp çırpın, kremayı, tuzu, karabiberi ekleyin. Diđer taraftan mantarları ince dilimler halinde kesip tavada soteleyin. Ardından tavaya tereyağı koyun eriyince yumurtaları ekleyin üzerine de mantarları koyun ve pişmesine yakın rende kaşar peynirini ekleyin. Dereotu ile servis edebilirsiniz.

