



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BİBERİYELİ OMLET

4 yumurta
6-7 adet beyaz mantar
3 yemek kaşığı yumuşak margarin
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Renkli biber doğranmış
Biberiye

Mantarları havlu kağıt ile silin. Tavada yağı eritip mantarları ekleyin. Serisi tuz, biberide ekleyip pişirin. Bu arada, bir kase içine yumurtaları kırıp tuz ve karabiber ekleyin ve çırpın. Bir tavada altın sarısı renk alana dek omleti pişirin. Pişen omleti servis tabağına alıp yarısına mantarları doğranmış biberleri ekleyip üstünü kapatıp servis edin.

