



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## MANTARLI KAŞARLI SEBZELİ MAKARNALI OMLET

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
300 gr PENNE MAKARNA  
1 Çay Bardağı bezelye  
6 Dal maydanoz  
1 Çay Bardağı kaşar peyniri  
5 Adet yumurta  
1 Çay Bardağı mısır  
150 gr mantar

ÖNCELİKLE MAKARNAMIZI DİŞE GELECEK ŞEKİLDE HAŞLAYALIM, VE SUYUNU SÜZÜP DERİN BİR KABIN İÇERİSİNE ALALIM.ÜZERİNE İNCE DİLİMLEDİĞİMİZ MANTARI, İNCE KIYILMIŞ MAYDANOZU, BEZELYE, MISIR, TUZ, KARABİBER VE ERİTİLMİŞ MARGARİNİMİZİ EKLEYELİM VE İYİCE KARIŞTIRALIM.AYRI BİR KASEDE YUMURTALARIMIZI ÇIRPALIM, ÜZERİNE KAŞAR PEYNİRİNİ İLAVE EDİP KARIŞTIRALIM , DAHA SONRA BU KARIŞIMI MAKARNALI HARCIMIZIN ÜZERİNE DÖKÜP KARIŞTIRALIM.BEN BUNU KELEPÇELİ KEK KALIBINDA YAPTIM , KELEPÇELİ KEK KALIBININ TABANINI ÇIKARIP ÜZERİNE YAĞLI KAĞIT SERELİM KALIBI KAPATIP KAĞIDI ARASINA SIKIŞTIRALIM, KALIBIMIZIN KENARLARINA MARGARİN SÜRELİM , DAHA SONRA HARCİ KALIBIMIZIN İÇİNE DÖKELİM , MALZEMENİN BİRBİRİNE İŞLEMESİ İÇİN 5 DK BEKLEYELİM , DAHA SONRA ÖNCEDEN İSITMIŞ OLDUĞUMUZ 180 FIRINIMIZDA 20-25 DK PİŞİRELİM VE SICAK OLARAK SERVİS EDELİM.