



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET DÜŞES

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 yumurta,
200 gram kültür mantarı,
1 çorba kaşığı tereyağı,
100 gram karışık salam, veya Jambon,
1 demet maydanoz,
1 limon,
yeteri kadar zeytinyağı,
tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarların saplarında toprağa değen bölümleri kesip atmalı. Nemli ve temiz bir çuval parçasıyla ovalayarak zarlarını gidermeli. Bol suda iyice yıkamalı ve dilimlere doğrayarak limonlu suya atmalı.

Maydanozu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Salam veya jambonları kıyarcasına ufak parçalara doğramalı.

Yayvan ve büyük bir porselen kâseye yumurtaları kırmalı. Altı çimdik tuz serptikten sonra bunları hafifçe çırpıp birbirlerine yedirmeli. Sarılarla aklar birbirlerine karışınca gereği kadar karabiber serpmeli.

Bir tavaya tereyağıyla üç çorba kaşığı zeytinyağını koyup yağı kızdırmalı. Yağ kızınca suyunu süzerek mantarları içine atmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve bir çatalla karıştırarak kavurmalı. Mantarlar diriliklerini kaybedince ırlaydanozla salamı katmalı. Mantarlar iyice pişmeden suları çekilirse biraz sıcak su katmalı. Mantarlar' pişince tavadaki su ve yağı süz-mell. Sonra mantarlarla salam ve maydanozu, çırpılmış yumurtanın içine atmalı ve hemen çırparak bunları yumurtalara iyice yedirmeli.

Geniş bir tavaya bol zeytinyağı koymalı. Yağ kızınca kâsedeki omlet hamurunu boşaltmalı. Önce bir yüzünü nar gibi kızartmalı. Sonra bir servis küreğinin yardımıyla elt-üst ederek öbür yüzünü kızartmalı. Omleti tavadan çıkarır çıkarmaz hemen sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler omleti bir tek parça yapmayıp dört veya daha çok parçalara bölüp kızartabilirler. Tabii o vakit zeytinyağını da daha az koymalı. Ve yağ bittikçe yeniden koyup kızdırmalı.

Bu omleti tavada kızartmayıp fırında da pişirmek mümkündür. O vakit omlet hamurunu yağa bulanmış bir fırın tepsisine boşaltıp kızgın fırına sürmeli, omlet kızı-rıp kabinca fırından çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.