



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI OMLET (FRANSA)

OMELLETES AUX CHAMPIGNONS

2 orba kaşığı dilimlenmiş mantar
1/2 tatlı kaşığı yağ
1 orba kaşığı ayrıntı alınmış tereyağı
Az tuz
2 veya 3 adet yumurta

Yarım kaşık yağla mantarı bir iki dakika orta ateşte sote yapınız
Yumurtaı küçük bir kaba kırıp tuzu ilve ediniz, bİR çatalla hafif çırpıp beyazını birbirine karıştırınız
Omlet tavaşına ayrıntı alınmış yağı koyup kızdırınız, mantarı ve yumurtaları ilve ediniz
Sol elinizle tavaşın sapını tutup sağ elinizle çatalla yumurtayı karıştırınız, koyulaşmaya başlayınca tavayı ne dęoru eğiniz
Çatalla tavaşın sapının nnden omleti ne dęoru kıvrınız
n kısmını da kıvrılmış kısma dęoru kıvrıp alt st virip servis ediniz