MANTARLI OMLET

75 gr mantar
6 yumurta
3,5 çorba kaşığı margarin
1 tutam karabiber
Tuz

Kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış mantarlar, içinde kızdırılmış birbuçuk çorba kaşığı margarin bulunan tavada 4-5 dakika pişirilir. Sonra tava ateşten indirilip mantarlar soğumaya bırakılır. Diğer tarafta yumurtalar derince bir kabın içine kinin-. Bir tutaOYağ kızınca, suyu süzülmüş mantarlar içine atılır. Tuz ve biber serpilip karıştırılarak kavrulur. Mantarlar diriliklerini kaybedince, üzerine maydanoz ve salam ilave edilir. Mantarlar iyice pişmeden suyunu çekmişse biraz sıcak su katılabilir. Mantarlar pişince, tavadaki su ve yağ süzüldükten sonra mantar, salam ve maydanoz, çırpılmış yumurtanın içine atılır ve iyice çırpılır. Büyük bir tavaya bol zeytinyağı konur. Yağ kızınca yumurtalı karışım dökülür. Bir tarafı nar gibi kızarınca, spatula yardımıyla altüst edilir, diğer tarafı kızartılır. Tavadan alınır, sıcak sıcak servis yapılır. İsteğe göre, omlet tek parça yerine dört veya daha çok parçalara bölünüp kızartılabilir. Harç parçalara bölündüğünden tavaya konan zeytinyağı da ona göre ayarlanır ve yağ bittikçe yeniden konup kızdırılır. Bu omlet fırında da pişirilebilir. Fırında pişirilecekse, omlet için hazırlanan karışım, yağlanmış fına tepsisine dökülür ve kızgın fırına sürülür. Omlet kabarıp kızarınca fırından çıkanlır ve sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10550 • adı:Mantarlı Omlet • gönderen:TUBA • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:34