



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET

7-8 adet dilimlenmiş mantar
1/4 paket tereyağı
1 tutam tuz
5 adet yumurta
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet konserve mısır
Süslemek için
2 adet yeşil biber
2 adet kırmızı biber

Mantarları tereyağıyla orta ateşte kavurun. Yumurtaları başka bir kaba kırıp tuzunu ve istediğiniz baharatı ekleyin, bir çatalla çırpın. Tavaya tereyağı koyun ve kızdırın, yumurtaların yarısını ekleyin. Pişmeye başladıkça yapışmasını önlemek için tavayı öne arkaya sallayın.

Mantarları ortasına koyup kalan yumurtayı da ekleyin. 2 yüzü de pişen omlete rendelenmiş kaşarı ve mısırı ekleyin. Spatula yardımıyla omleti ikiye katlayın, biraz daha pişirip servis tabağına alın. Süsleyerek servis yapın.

