



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI OMLET

3 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı tuz
6 adet kültür mantarı
1/2 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı krema
3 dal frenk soğanı(üzeri için)

Mantarları temizleyin ve iri iri doğrayın.

Tereyağını, ısınan tavada eritin ve mantarları soteleyin. Sotelenen mantarları bir kaba alın.

Yumurta ve diğer malzemeleri çırparak karıştırın.

Mantarları sotelediğiniz tavayı temizlemeden, yumurtalı karışımı tavaya dökün ve tavanın altını kısın. Kapağını kapatıp, üst kısmı fokurdayana kadar pişirin.

Sotelenen mantarları ve ince ince dilimlenmiş frenk soğanlarını da ilave ederek omleti ikiye katlayın. Bu hali ile dikkatlice tabağa alın ve üzerine frenk soğanını da ilave ederek sunun.

Not: Tavanın kapağını kapamak, daha puf ve kabarık bir omlet pişirmenize yardımcı olur. Dilerseniz ağzını kapatıp 200 derecelik fırında 10 dakika da pişirebilirsiniz.

