



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI OMLET

1 Su bardağı mantar
6 Yumurta
6 Çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Mantarı küçük zar büyüklüğünde doğrayın. Kızdırılmış 2 çorba kaşığı tereyağında 4-5 dakika kavurun. Derin bir kapta yumurtaları tuz ve karabiberle iyice çırpın. 2 kaşık yağı bir tavada kızdırıp yumurtaların dörtte birini dökün ve dibine yapışmaması için tavayı sürekli sallayın. Yumurtalar pişmeye yüz tutunca mantarın dörtte birini yumurtaların yüzeyinin yarısına dökün, diğer yarısını üzerine kapatıp servis tabağına alın. Daha sonra kalan yumurta ve mantarları da yine aynı şekilde pişirip servis tabağına alın. Sıcak servis yapınız.