



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber
1 su bardağı mantar

Mantarları jülyen bir şekilde doğrayın, güzelce kavurun.

Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.

Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin. Bu aşamada içine tereyağını koyabilirsiniz.

Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın çırpın. üzerine süt/su, tuz, karabiber ve mantarları katıp karıştırın

Tereyağının erimesinden sonra, çırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir.

Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun, tamamen pişince servis edin.

