



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI OMLET

- ½ tatlı kaşığı yağ
- 2 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar
- 1 çorba kaşığı ayrı ayrı alınmış tereyağı
- Tuz
- 2-3 adet yumurta

Yarım kaşık yağla mantarı 1-2 dakika orta ateşte kavurun. Yumurtayı küçük bir kaba kırıp tuzu ekleyin, bir çatala hafif çırpıp beyazını birbirine karıştırın. Omlet tavaına tereyağı koyun ve kızdırın, mantarı ve yumurtaları ekleyin. Çatalla yumurtayı karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca tavayı öne doğru eğin. Çatalla tavanın sapının önünden omleti öne doğru kıvrın, ön kısmını da kıvrılmış kısma doğru kıvrıp alt üst çevirip servis edin.

