



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

12 adet yumurta

Tuz

200 gram mantar

60 gram (3 silme çorba kaşığı) yağ

Yumurtaları bir kâseye kırıp, tuz ilâvesiyle güzelce çırpın. Yağı eritip, tavanın her tarafına yayın. Omleti ortasından tavaya dökün pişsin. Altı pişince ters yüz edin.

Üstüne, soyulmuş fındık büyüklüğünde yıkanmış ve doğranmış, sonra da kızdırılmış 60 gram (3 silme çorba kaşığı) yağa atılarak 5 dakika kadar pişirilmiş 200 gram mantarı hemen koyarak omleti mantarın üstlerine uzatarak ve tabağa almak suretiyle servis yapmalıdır.