



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI OMLET

6 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı margarin
Tuz
200 gr. mantar
3 orba kaşığı mantar

Bir kaseye yumurtaları ve 1 tatlı kaşığı tuzu koyarak, yunurtalan çatalla beş altı defa çırpın. Dięer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebileceğiniz bir tavaya 3 çorba kaşığı margarin koyduktan sonra yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırın. Yaę kızınca sol el ile tavanın sapını tutun, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatala derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç beş defa karıştırın. Sonra da yumurtalardaki sulu hal kaybolana kadar tavayı sallayarak omleti pişirin. 3 çorba kaşığı margarini bir tavada kızdırın. Soyulmuş ve küçük doğranmış mantarları ilave ederek 5 dakika pişirin. Pişmiş olan mantarları omletin üzerine ilave edin. Omleti mantarın üzerine sararak tabağa alın ve servis yapın.