



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI OMLET

2 orba kaşığı ince doğranmış mantar
Yarım tatlı kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
2 yumurta

Yağı bir tavada kızdırıp, mantarı, tuz ve biberi ilave edin. 1 dakika kadar çevirin. Yumurtaları akı sarısına kańacak kadar çırpın, fazla çırpmadan tavaya boşaltın. Tavanın sapını sol elle tutarken, saę elinizle çatalla omleti karıştırın ve sapın önünden arkaya doğru sarsın. Sonra tavayı hafifçe havaya kaldırarak sapın, tavaya yakın olan kısmına yumruğunuzla bir-iki defa vurun. Bu vuruşla yumurtanın arkada kalan kısmının da sarsılmasını sağlarsınız ve omletiniz servise hazırlanmış olur.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)

[ML® Biberli Omlet \(görsel\)](#)