



## MANTARLI OMLET

100 Gr Sana Klasik  
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber  
250 gr kültür mantarı  
6 Adet çeri domates  
5 Adet yumurta  
1 Çay Kaşığı tuz  
1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tavada sana margarini eritip ince kıyılmış mantarları soteliyoruz.Ayrı bir kapta yumurtaları tuz ve karabiberle çırpıyoruz.Pişen mantarların üzerine domatesi ekleyip karıştırdıktan sonra yumurtaları ve kaşar rendesini ilave edip pişiriyoruz.Taze biberiye ile servis yapıyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.08.2023