



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI OMLET

Mantar sote hazırlayınız. Domates suyu ve krema ilave ediniz.

Yumurthanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.

İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.

Omlet tavaında yağı eritiniz.

Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz.

Dumanlanmamasına dikkat ediniz.

Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz.

Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.

Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

Mantarlı karışımı, hazırlanan omleti, katlayacağınız sırada içine uzunlamasına koyup katlayınız.

Üzerini muntazam kesilmiş mantar dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis yapınız.

