



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SALAMLI OMLET

8 yumurta, 200 gr kültür mantarı
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gr salam (veya jambon)
1 demet maydanoz
1 limon
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Mantarların saplarının uç kısımları kesilip atılır. Bol suda iyice yıkanır ve dilimlendikten sonra limonlu suya atılır. Maydanoz ayıklanıp, bol suda yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Salam veya jambon da küçük küçük doğranır. Porselen veya cam bir kâseye yumurtalar kırılır. Yeteri kadar tuz serptikten sonra, çırparak birbirine yedirilir. Yumurtaların sarıları ile aklan birbirine karışınca karabiber serpilir. Bir tavaya tereyağı ile üç çorba kaşığı zeytinyağı konur, kızdırılır. Yağ kızınca, suyu süzülmüş mantarlar içine atılır. Tuz ve biber serpilip karıştırılarak kavrulur. Mantarlar diriliklerini kaybedince, üzerine maydanoz ve salam ilave edilir. Mantarlar iyice pişmeden suyunu çekmişse biraz sıcak su katılabilir. Mantarlar pişince, tavadaki su ve yağ süzüldükten sonra mantar, salam ve maydanoz, çırpılmış yumurtanın içine atılır ve iyice çırpılır. Büyük bir tavaya bol zeytinyağı konur. Yağ kızınca yumurtalı karışım dökülür. Bir tarafı nar gibi kızarınca, spatula yardımıyla altüst edilir, diğer tarafı kızartılır. Tavadan alınır, sıcak sıcak servis yapılır, isteğe göre, omlet tek parça yerine dört veya daha çok parçalara bölünüp kızartılabilir. Harç parçalara bölündüğünden tavaya konan zeytinyağı da ona göre ayarlanır ve yağ bittikçe yeniden konup kızdırılır. Bu omlet fırında da pişirilebilir. Fırında pişirilecekse, omlet için hazırlanan karışım, yağlanmış fırın tepsisine dökülür ve kızgın fırına sürülür. Omlet kabarıp kızarınca fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır.