



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI ÜÇ BİBERLİ OMLET

1/2 Paket (200 gr.) Mantar
2 Yemek Kaşığı (ince-uzun doğranmış) Yeşil Biber
1 Yemek Kaşığı (ince-uzun doğranmış) Kırmızı Biber
1 Yemek Kaşığı (ince-uzun doğranmış) Sarı Biber
3 Yemek Kaşığı margarin
3 Adet Yumurta (yumurtalar minik ise 4 de olabilir)
Tuz
Karabiber

Mantarları yıkayıp, kurulayın. İnce ince dilimleyin.

Orta boy bir tavaya; 1 yemek kaşığı margarini ve mantarları koyun. Orta ateşte, arada karıştırarak, mantarlar suyunu salıp, tekrar çekinceye kadar pişirin.

Mantarlar suyunu çekince, 2 yemek kaşığı sanayağ ve biberleri ekleyin. Sürekli karıştırarak, 2-3 dk. kavurun.

Bir kasede yumurtaları, tuz ve karabiber ile iyice çirpın.

Yumurtaları, mantarlı biberli karışımın üzerine yayın ve üzerinde çizikler yapa yapa pişirin.

Yumurtalar pişip, fazla katılaşmadan ateşten alın.

Hiç bekletmeden sıcak servis edin.