



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE BİBERLİ OMLET

3 adet yumurta
Yarım kırmızı biber
Yarım yeşil köy biberi
Yarım sarı kapa biber
1 kase ince doğranmış kültür mantarı
Tereyağı
Tuz

Önce iç harcı için biberler ve mantarlar doğranarak hazır edilir.
Bir tavaya az tereyağı alınıp biberler hafifçe sotelenir.
Daha sonra mantarlar da ilave edilip suyunu salıp diriliğini yitinceye kadar sotelemeye devam edilir.
Sebzeler hazır olunca bir kasede yumurtalar çırpılır, tuzu ayarlanır.
Omlet tavasına sıvı yağla hafifçe yağlanır.
Çırpılan yumurtalar dökülerek yayılır.
Yumurtalar hafif pişmeye başlayınca iç harcı yumurtaların yarısını örtecek şekilde yayılır.
Diğer yarısı spatula ile kapatılır. Bir kaç dakika sonra ocaktan alabilirsiniz.
Sıcaklıkla servis edebilirsiniz.

