



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI YUMURTA

250 gram mantar
6 adet yumurta
6 orba kaşığı süt
2 orba kaşığı tereyağı
tuz
karabiber

Mantarlar yıknayıp limonlu suda bekletilir. Daha sonra sotelik doğranıp tereyağı ile beraber tavaya alınıp suyunu çekene kadar kavrulur. Yumurtalar bir kaba kırılıp; tuz, karabiber ve sütle beraber çırpılır.. Karışım tavaya mantarların üzerine dökülür ve sallanarak pişmesi takip edilir. Omletin altı tavadan kurtulunca ters yüz edilip diğer yüzünün de pişmesi sağlanır.
