



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİŞKO OMLET

- 3 Adet Yumurta
- 3 Çay Kaşığı Süt
- 5 Adet Mantar
- 1 Adet Domates
- 2 Tatlı Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Rendelenmiş Taze Kaşar
- 5 Sap Maydanoz
- 1/2 Çorba Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Dilim Jambon

Yumurtaları ve sütü derin bir kaba koyalım ve çırpalım. Karışıma tuz ve karabiberi de eklemeyi unutmayalım.

Yıkadığımız mantarları dilimleyelim. Domatesleri ve jambonu küp küp keselim.

Tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağını koyalım. İçine mantar, domates ve jambonu ekleyerek 5 dakika kadar pişirelim ve ayrı bir kaba alalım.

Kalan tereyağını tavada eritem, yumurtalı karışımı dökelim. Omlet pişmeye başladığında (ortası henüz suluyken) önceden pişirdiğimiz malzemeleri omletin yarısını kaplayacak şekilde ekleyelim. Üzerine rendelenmiş peyniri ve küçük küçük doğradığımız maydanozları serpelim.

Omleti spatula yardımıyla ikiye katlayalım. 1 dakika daha pişirelim ve tabağa koyalım. Omletimiz servise hazır.
