



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ MANTARLI OMLET

MALZEME (4-6 kişilik)

6 yumurta

2 kaşık margarin

100 gram mantar

2 sosis veya salam dilimi

Yumurtaları derin bir kaptaki iyice çırpın. Çelik tavanızı yağsız kızartma şartlarına göre hazırlayın. Margarin eritin. Daha önce yıkanmış ve haşlanmış mantarları yağın içinde hafifçe pembeleştirin ve bir kaba alın. Bundan sonra yumurtayı ve diğer malzemeyi porsiyonlara ayırın. Kızgın tavaya önce ince dilimlenmiş mantarları, sosisi veya salamı koyun, üzerine çırpılmış yumurtayı dökün. Ocak alevini en düşük aya (yarımdan da az) getirin. Ters yüz ederek pembeleşinceye kadar pişirin.

Not: Mantarları limonlu ve tuzlu suda 15 dakika haşlayabilirsiniz.