



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÖĞÜSLÜ OMLET

Malzemesi:

12 yumurta

125 gr. tavuğun göğüs kısmındaki beyaz eti (küçük doğranarak tereyağında kızartın)

100 gr. tereyağı

125 gr. dilim dilim doğranmış mantar

Tuz

Biber

Hazırlanışı:

Mantarları 30 gr. eritilmiş tereyağında ve kuvvetli ateşte bir iki dakika kadar kavurun. Üzerine tuz ve biberi dökün. Ateşi kısıttan sonra tavuk etini içine atın. Tencerenin kapağını kapatarak iyice suyunu çekene kadar beş dakika pişirin. Yumurtaları tuz ve biberle çırpıttan sonra mantarlı etin üzerine dökün. Geri kalan tereyağını büyük bir tavada eritin. Tereyağı kahverengiye dönüştüğü anda etli yumurta karışımını tavaya koyun ve bir kez karıştırın. Omlet pişerken arada bir kenarını kaldırarak suyunun kenarlara akmasını sağlayın. Omletin alt yanı kızarıp sertleştiği anda omleti daha önceden ısıtılmış bir servis tabağına çıkartarak, kızarmış kısmı üste gelmek üzere servis yapın.

[ML® Tavuklu Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Tavuklu Yumurta \(görsel\)](#)