

Italyan Omleti

Malzemeler

4-5 adet yumurta

1 adet patates

1 adet soğan

2 adet yeşil biber

7-8 tane mantar

Biraz maydanoz

tuz ve karabiber

5 yemek kasığı sıvıyağ

Yapılışı

İlk olarak mantarları haslayın. Haslandıktan sonra dilediğiniz büyüklükte doğrayın. Soğanı piyazlık gibi doğrayın. Patates ve biberi çok küçük olmayacak şekilde doğrayın. Tavada sıvıyağda patates ve soğanları kavurun. Daha sonra biberleride ekleyin. Kavurmaya devam edin. En son mantarlarıda ekleyip biraz daha kavurun. Yumurtayı ayrı bir yerde tuz, karabiber ve minik minik doğranmış maydanozları ekleyip iyice çırpın. Pisen malzemenin üstüne yumurtayı dokun ve önceden ısıttığınız fırına verin. Yumurtalar kabarana dek pisirin.