

Italyan Omleti(Frittata)

Malzemeler

4 adet yumurta
1 adet kucuk boy patates
1 adet kucuk boy sogan
1 adet yesil biber
10 adet mantar
1 tutam kiyilmis maydanoz
Tuz
Karabiber
4-5 yemek k. siviyağ

Yapilisi

Mantarlari haslayin ve suzun. Haslanan mantarlari istediginiz buyuklukte dograyin. Bu sirada firininizin izgarasini acin ve 200 dereceye getirip isinmaya birakin.

Sogani piyazlik, patatesi ve biberi tavla zari buyuklugunde dograyin.

Tavaya sivi yağı, patatesleri ve sogani alip tuz ilave edinve yaklasik bir dakika soteleyin.

Mantarlari ekleyip 1-2 dakika daha kavurun.

Yumurtalara tuz, karabiber ve maydanoz ekleyip iyice cirpin. Yumurtalari pisen malzemenin uzerine dokun ve esit dagilmasini saglayin.

Tavayi ocaktan alip firina koyun ve 4-5 dakika yumurtalar kabarincaya kadar pisirin.

Frittataniz hazir...