

Mantarli Ispanakli Omlet

Malzemeler

2 yumurta
2 tatli kasigi sut
1cay kasigi un
Tuz
Tuzot
Karabiber
Mantar
Ispanak
Lor Peyniri
Taze Sogan ya da Frenk Sogani
Patates
2 Tost Ekmegi

Yapilisi

2 orta boy patatesi kabuklariyla birlikte haslayin. Sonra bir tavada tuzot ve tereyagi katarak soteleyin. Tost ekmeklerinin kenarlarini kesin, ekmekleri de ucgen olucak sekilde ikiye bolun. Ve tavada ya da makinede kizartin. Patatesleri ve ekmekleri bir kenara ayirin. Goz karari bir omlete yetecegini dusundugunuz kadar , kendi zevkinize gore, ayri tavalarda mantar ve ispanagi soteleyin. Sonra bir kapta un ve sutu karistirin. Yumurtalari baska bir kaba kirip cirpin ve sutlu karisimi da kaba ekleyip cirpmaya devam edin. Cok iyi isinmis ve tereyag ve siviya ile yaglanmis bir omlet tavasina (kesinlikle krep tavasi kullanmayin, omlet tavalari 24 cm civarinda capi olan, kenarlari krep tavasindan daha yuksek olan tavalari) yumurtalari dokun. Atesin altini kisin, kenarlari olusmaya basladigi zaman icine sotelenmis mantar ve ispanagi ve lor peynirini ekleyin. Omleti spatulayi kenarindan yavasca yarisinin altina getirerek ikiye katlayin. (Bunun icin en guzeli yarimay seklindeki yamuk gorunumlu spatulalar). Omleti tabaga koyun, uzerine fotograftaki gibi sotelenmis ispanak, mantar ve lor peynirini koyun. Lor peynirine yuvarlak bir goruntu vermek icin dondurma kasigi kullanabilirsiniz. Tabagin kenarina tost ekmekleri ve patatesi ekleyin. Tamamina ince kiyilmis taze sogan ya da frenk sogani serperek servis edin.