



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kaşarlı Mantarlı Omlet



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 150 g kültür mantarı
- 100 g kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal taze soğan
- 1/2 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Kızarmış ekmek ve roka eşliğinde sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mantarı soteleyin:

- Dilimlenmiş mantarı tereyağında yüksek ateşte renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Yumurtayı çırpın:

- Yumurtaları tuz, karabiber ve kekikle karıştırın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Omleti pişirin:

- Yumurtayı mantarların üzerine döküp kısık ateşte kenarları toparlanana kadar pişirin.

•

4. Peyniri ekleyin:

- Kaşarı ve taze soğanı serpip omleti katlayarak eritin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Mantarı yüksek ateşte pişirmek omletin sulanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı