

Mantarlı Sufle Omlet: (1 kişilik)



Malzemeler:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
- 15-20 ml (1 yemek kaşığı) su
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Mantar sosu için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 75 gr. (1 su bardağı) doğranmış mantar
- 20 gr. (1 yemek kaşığı) elenmiş un
- 80 ml (1/3 su bardağı) süt
- 1 tatlı kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Süslemek için:

- 3-4 dal maydanoz

Mantar sosunu hazırlamak için **Teremyağ**'ı tencerede eritip ince doğranmış mantarı içine atıyoruz ve karıştırarak hafifçe kavuruyoruz. Mantarlar suyunu bırakacak ve aynı hızla da suyunu geri çekecektir. Tencereye önce elenmiş unumuzu sonra sürekli karıştırarak sütümüzü ilave ediyoruz. Sosu kaynatıp koyulaşınca

kadar pişiriyoruz. Maydanoz, tuz ve karabiberini de ekleyerek ateşten alıp sıcak kalmasını sağlıyoruz

Omleti hazırlamak için yumurta sarılarını 1 yemek kaşığı su ile çırpıyoruz. Ardında tuz ve karabiberi ekliyoruz. Yumurta aklarını kremşanti kıvamına gelene dek ayrı bir kaptaki çırpıp, yumurta sarılarının içine ilave ediyoruz. Bekletmeden tavamızda **Teremyağ**'ımızı eritip yumurtalı karışımı ilave ederek omletimizi arkalı önlü pişiriyoruz. Omletimizi servis tabağımıza aldıktan sonra mantarlı sosu üzerine dökerek ikiye katlıyoruz. Maydanoz ile süsleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Yumurta sarılarımızı çırparken ne kadar çok kabartır ve ne kadar çok koyulaştırırsak sufle omletimiz o kadar çok kabaracak ve lezzetli olacaktır. Mantar sosu yerine derseniz sucuk ve sosisten oluşan bir sos hazırlayıp servis edebilirsiniz.