

Çoban peyniri, mantar ve ıspanaklı omlet

4 porsiyon için malzemeler

- 6 adet yumurta
- 50 ml süt
- 300 g taze ıspanak
- 200 g çoban peyniri
- 1 adet küçük kırmızı soğan, küçük doğranmış
- 150 g kahverengi mantar
- Hint cevizi
- tuz & karabiber
- tereyağı
- kırmızı karabiber taneleri
- taze soğancık
- kızartılmış ekmek



Hazırlanışı

1. Yumurta ile sütü bir kasede karıştırın, tuz ve karabiber ile baharatlandırın.
2. Çoban peynirini elinizle ufalayın.
3. Tereyağını bir tavada ısıtın ve içinde soğanları hafifçe kavurun.
4. Ispanak ve mantarları ilave edip, ıspanaklar soluncaya kadar kavurun.
5. Üzerine Hint cevizi rendeleyin ve tuz ve karabiber ekleyin.
6. Büyük bir tavanın içinde tereyağını eritin, yumurta süt karışımının dörtte birini ince şekilde tavaya dökün.
7. Omleti ters çevirin ve üzerine ıspanak, mantar ve çoban peynirini koyun, ardından ortasından katlayın.
8. Arka arkaya üç omlet daha yapın.
9. Omletleri taze soğancık ve kırmızı karabiber taneleri ile süsleyin, yanında kızarmış ekmek sunabilirsiniz.