BİBERLİ OMLET

3 adet köy yumurtası
1 adet Kapya biber
6 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Kapya biberin çekirdeklerini çıkartıp uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Her iki parçayı da enlemesine yarımşar santim kalınlıklarda şeritler halinde doğrayın ve bir kenara ayırın.
Sivri biberlerin saplarını kesip bir kenara ayırın (büyüklerse ortadan ikiye de kesin).
Kuru soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp, tercihen fırına girebilen orta boy bir tavada, 1 çorba kaşığı yağ ile birlikte yumuşayana kadar kavurun. Ardından biberleri ekleyip bir dakika daha kavurun.
Yumurtaları tuz ve taze çekilmiş karabiberle birlikte bir kasede çatal yardımıyla çırpıp biber ve soğanların üzerine dökün. Hiç dokunmadan bir dakika kadar orta ateşte pişirdikten sonra ızgara ayarına getirilmiş fırına koyup 10 dakika daha pişirin (fırını kullanmak yerine ters çevirip tavada diğer tarafını da pişirebilirsiniz).
Servis tabağına aktardıktan sonra maydanoz serpin ve sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131736 • adı:Biberli Omlet • gönderen:kamile • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:04