



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ BÖRÜLCELİ OMLET

Malzeme:

3 adet yumurta

60 gram deniz börülcesi

1 tatlı kaşığı Tereyağ

tuz

karabiber

Deniz börülcelerini temizleyip kaynar suda birkaç dakika haşladıktan sonra buzlu suyun içinde bekletin. Süzüp küçük küçük doğrayın. Tereyağını omleti hazırlayacağınız tavanın içinde eritin. Doğranmış deniz börülcelerini ilave edip kavurun. Çırpılmış yumurtaları ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Yumurtalar pişince omleti ocaktan alın. Sıcak veya ılık servis yapın.