DUTLU VE ISPANAKLI OMLET

Malzeme:
Dut
2 adet yumurta
birkaç ıspanak yaprağı
1 tatlı kaşığı Teremyağ
Tuz
Karabiber

Dutları bir kaseye alıp üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. 10 dakika kadar beklettikten sonra süzün. Yumurtaları tuz ve karabiberle derin bir kasede çırpın. Ispanak yapraklarını ekleyin. Omlet tavasını ocağa alın ve orta ateşte tavayı biraz ısıtın. Teremyağı eritip dutları hafifçe kavurun. Ispanaklı yumurta karışımını ekleyin. Orta ateşte pişirin. Ocaktan alın, taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Sıcak veya ılık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51064 • adı:Dutlu ve Ispanaklı Omlet • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:11