ISPANAK KAVURMALI OMLET

6 kişilik
1,5 kg ıspanak
100 gram tereyağı veya margarin
3 adet soğan
6 adet yumurta
1 çay kaşığı karabiber
tuz
100 gram tulum peyniri

Ispanakları ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra, sıcak suya daldırıp çıkarın. Soğuduktan sonra yemeklik kıyın. Bir tencereye yağ koyup, içine soğanları çen-tin. Pembeleşinceye dek kavurun. Kıyılmış ıspanakları ilave ederek 15 dakika kadar beraber çevirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Kavurduktan sonra, ateşten alıp bir kenara koyun. Bir tavaya yumurtaları kırarak omlet yapın. Kare kare keserek, kenarda bekleyen ıspanağa ilave edin ve karıştırın. Daha sonra, servis yapılacak kaplara alman yemeğin üzerine tulum peyniri ilave ederek fırında on dakika tutun. Çıkartıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51974 • adı:Ispanak Kavurmalı Omlet • gönderen:aza • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:51