



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI OMLET

4 adet yumurta
6 adet taze kuşkonmaz
4 yemek kaşığı süt
2 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
2 dal taze biberiye
Deniz tuzu
Karabiber
Üzeri için:
2 dal doğranmış taze fesleğen
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Öncelikle yıkanmış kuşkonmazlarınızı bükün ve kırıldıkları noktadan dip kısımlarını atın. Tırnaklarını temizledikten sonra buharda ya da tuzlu suda 7-8 dakika haşlayın. Yumurtayı ve sütü bir kaptaki karıştırın. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri, biberiyeyi ekleyip iyice karıştırın. Peynirinizin tuzluluk oranına tuzunu ve karabiberini ekleyin. Tavada yağı ısıtın, yumurtalı karışımınızı dökün. Bu aşamada sakın karıştırmayın. Orta ateşte pişirmeye başlayın. Yanlardan kalkmaya başlayınca haşladığınız kuşkonmazları ilave edin. Tavanın ağzını kapatıp, yanmamasına da dikkat ederek 2-3 dakika daha pişirin. Ocağın altını kapatıp servis tabağına alın ve üzerine doğranmış taze fesleğen serpin.

