



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

OMLETLİ HİNDİ

4 yemek kaşığı margarin
3 adet yumurta
3 kahve fincanı un
2 çay bardağı süt
Maydanoz
Tuz
500 gr hindi straganof
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
Karabiber

Yumurta, süt, un ve tuzu mikserle çırpın. İnce kıyılmış maydanozu ekleyin. Teflon tavayı bir miktar margarin ile yağlayıp ısıtın. Hazırladığınız karışımı bir kepçe ile ölçerek tavaya koyun. Tavayı elle tutarak eşit miktarda sağa sola çevirin. Ters yüz yaparak tersini çevirin. Bu şekilde 6 adet omleti yapın. Soğanı biberi ince kıyın. Domatesi küp şeklinde doğrayın. Tencerede margarini eritip, soğanları ve etleri kavurun. Domates, kırmızı biber, tuz, karabiber ve salçayı ekleyin. 1 su bardağı sıcak su ekleyip suyunu çekip yağına kalıncaya kadar pişirin. Omletin içine koyup dürüm yapın. Fırın kabına koyup 10 dakika orta hararetle fırında pişirdikten sonra servis yapın.