



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ OMLETİ

- 2 Adet Yumurta
- 2 Adet Orta boy rendelenmiş domates
- 1 Avuç İnce dilimlenmiş kabak
- 2 Avuç İnce dilimlenmiş mantar
- 2 Adet Yeşil biber
- 1 Adet Kırmızı biber
- 3 Avuç İnce kıyılmış maydonoz ve dereotu
- 1 Çorba kaşığı Rendelenmiş peynir
- 1 Tatlı kaşığı Acı sos
- 1 Avuç Yeşil kırma zeytin
- 1 Çay kaşığı Karabiber
- 2 Çorba kaşığı erimiş margarin
- 1 Avuç Taze fesleğen ve kekik

Yüksek ateşte, bir çorba kaşığı margarini tavada kızdırın. Dilimlenmiş kabakları atın ve iki dakika kadar tavada çevirin. Biberleri ekleyin ve iki dakika daha çevirin. Domates rendesi, tuz ve mantarları ekleyin. Mantarlar suyunu salıncaya kadar iki dakika daha tahta kaşıkla tavada çevirin, acı sosu tavaya dökün. Sebzelerin saldığı su yeterli değilse, yarım çay bardağı kadar sıcak su ekleyin. Sıcak su fokurdadıktan sonra ateşi iyice kısın. Çekirdeklerinden ayıklanmış yeşil zeytin ile ince kıyılmış dereotu ve maydanozu ilave edin. Çırpılmış yumurta ve karabiber ekleyin. Bir tahta kaşıkla yumurtanın tüm malzemelere dağılmasını sağlayın. Yumurtanın fazla katılaşmasına izin vermeden hafif sulu kalacak şekilde servis yapın. Üzerine rendelenmiş peynir, taze fesleğen ve kekik koyun.

