ALKALİ OMLET

3 adet yumurta beyazı
1 adet yumurta
1 kase ıspanak
3 adet taze patates
Yarım mor soğan
2 yemek kaşığı margarin
50 gr keçi peyniri
1 avuç roka
2 yemek kaşığı dövülmüş fındık
1 adet limon
1 er çay kaşığı tuz ve karabiber

Derin bir tavada küp doğranmış patates ve piyazlik doğranmış soğanı margarin ile soteleyin. Ispanakları ekledikten sonra yumurtaları köpürterek çırpın ve tavaya ekleyin.
En üstüne keçi peynirini ekleyip tavanın kapağını kapatın.
Omletiniz kızardıktan sonra tabağa alın üzerine roka kavrulmuş fındık ve lime dilimleri serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:114564 • adı:Alkali Omlet • gönderen:hasenet • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:21