



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR OMLETİ

3 adet yumurta
Biraz tuz karabiber ve sıvı yağ
6 adet yeşil biber
3 adet soğan
2 adet domates
1/2 demet maydanoz

Soğanları doğrayıp sıvıyağda küçük doğranmış yeşil biberlerle kavuralım. Sebzeler yumuşadığında tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi ekleyelim. 2 dakika kavurup maydanozu, tuzu ve karabiberini koyalım. Ayrı bir kaptaki yumurtaları çırpalım. Sarısı ile akı iyice karıştığında 1 fiske tuz ekleyim. Yumurtayı tavaya dökelim. Ve tavanın kapağını örtelim. Yumurta hafifçe katılaşıp dek piştiğinde omleti ters çevirip servis tabağına alalım.