



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI OMLET

- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı rendelenmiş balkabağı
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş beyaz peynir veya kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber
- ½ çay kaşığı toz tarçın (isteğe bağlı, tatlı bir aroma için)
- 1 dal taze kekik veya maydanoz (süslemek için)

Balkabağını rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın.  
Eğer çiğ haliyle kullanacaksanız ince rendelemek daha iyi olacaktır.  
Alternatif olarak, buharda hafif yumuşayana kadar pişirerek kullanabilirsiniz.  
Bir kaba yumurtaları kırın ve sütü ekleyerek güzelce çirpin.  
Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz tarçını ekleyerek karıştırın.  
Tavaya zeytinyağını veya tereyağını alın ve ısıtın.  
Rendelenmiş veya doğranmış balkabağını ekleyerek 1-2 dakika soteleyin.  
Hafifçe yumuşadığında yumurta karışımını üzerine dökün.  
Omletin alt kısmı pişene kadar kısık ateşte pişirin.  
Üzeri hafifçe katılaşmaya başladığında rendelenmiş peynir ekleyebilirsiniz.  
Omleti spatula yardımıyla katlayarak servis tabağına alın.  
Üzerine taze kekik veya maydanoz serpiştirerek sıcak servis yapın.

