



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ OMLET

6 yumurta
125 gr iç bezelye
1+1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı soğuk su

Bezelyeleri orta boy bir tencereye koyup, üstüne 1 tatlı kaşığı tuz serpiniz. Bezelyeleri örtecek kadar su ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak suyu kaynatınız. Su kaynayınca ateşi kısıp, bezelyeleri 8 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, bezelyeleri süzgeçte süzünüz. Bezelyeleri ezip püre yaparak küçük bir kaseye koyunuz. Yağın yarısını katıp eriyene kadar karıştırdıktan sonra, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Yumurta, kalan 1/4 tatlı kaşığı tuz, biber ve suyu orta boy bir kasede çatalla iyice karıştırınız.

Kalan 1 çorba kaşığı yağı, büyük bir omlet tavaında orta ateşte kızdırıp, yumurtayı akıtınız. Yumurtayı karıştırıp birkaç saniye, dibi biraz tutana kadar bekleyiniz. Ateşi kısınız. Spatulaıyla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne doğru eğerek, üstte kalan yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, dibi yeniden biraz tutana kadar bekleyiniz.

Bezelye püresini kaşıkla omletin yansının üstüne boşaltıp, tavayı yeniden öne eğerek, spatulaıyla omletin öteki yarısını yarım daire biçiminde, harcın üstüne katlayınız. Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye yada üçe kesip servis ediniz.

Not: Bu omleti, kızarmış patates ve sote havuçla servis edebilirsiniz.