



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ VE BİBERLİ OMLET

- 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 1 tutam toz şeker
- 1 adet dolmalık kırmızıbiber
- 1 adet dolmalık sarıbiber
- 1 küçük kase taze bezelye
- 8 adet yumurta
- 2-3 çorba kaşığı süt
- Tuz, taze çekilmiş karabiber, kimyon
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 dal maydanoz
- 1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

Bezelyeyi kaynar suda 10 dakika haşlayın

Biberlerin çekirdeklerini temizleyip zar şeklinde doğrayın. Maydanozu da yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayın.

Soğanı soyup ay şeklinde doğrayın

Yumurtaları çukur bir kabın içinde kırın. Sütü, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, tuzu ve baharatını ekleyip iyice çirpin.

Doğradığınız soğanı sıvı yağda şekerle birlikte karamelize olana dek kavurun. Biberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra yumurtalı karışımı dökün. Birkaç dakika sonra da bezelyeleri serpin.

Ateşi kısın, tereyağından küçük küçük parçalar kesip karışımın üzerine serpin. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. En son isteğe göre iri doğranmış maydanozu serpin. Dilimleyip servis yapın.

