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 çırpın.
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.

© lezzetler.com tarif no:121516 • adı:Bezelyeli ve Biberli Omlet • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:07.05.2024 - 05:33