



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ OMLET

2 kişilik
200 gram çarliston biber
4 adet yumurta
1 adet orta boy domates
3 çorba kaşığı beyaz peynir veya kaşar peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Tuz

önce biberlerin çekirdek yataklarını çıkarıp küçük küçük doğrayalım. Tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritelim, ince kıyılmış biberleri, kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış domateslerle birlikte tavaya aktaralım. Biberleri ve domatesleri yumuşayana dek kavuralım. İnmesine yakın tuzunu ayarlayalım, içine çatalla ezilmiş 3 çorba kaşığı beyaz peynir veya rendelenmiş kaşar peyniri ekleyip karıştıralım. Bir başka kaptaki 4 adet yumurtayı iyice çırpalım. Teflon tavada kalan 1 çorba kaşığı tereyağı eritelim. Üzerine 1 çay kaşığı kırmızı toz biber ekleyelim. Sonra çırpılmış yumurtaları tavaya dökelim. Ağır ateşte omleti pişirelim. Her tarafının eşit bir şekilde pişmesi için tahta bir kaşıkla ara sıra karıştıralım. Omlet piştikten sonra biberli harcın omletin yarısının üzerine boşaltalım. Omletin diğer yarısını spatula ile kaldırarak biberli harcın üzerine kapatalım. Biberli omleti zedelemeyen tavadan alalım. Sıcak servis yapalım.