



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BİBERLİ OMLET

3 adet yumurta
2 adet dolmalık biber
3 adet orta boy domates
Yarım tatlı kaşığı pul biber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 tutam rendelenmiş kaşar peyniri

Tavaya yağ konur. Isınınca ince kıyılmış biberler atılır, kavrulur. Biberler yumuşamaya başlayınca rende domates, pul biber, tuz katılır. Domatesin şekli değişmeye başlayınca çırpılmış yumurta üzerine dökülür. Yumurta donana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemem önce kaşar serpilir. Servise sunulur.

[ML® Domates Soslu Omlet için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.03.2024