



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BİBERLİ OMLET

6-8 yumurta
200 gr. beyaz peynir
4 adet domates
4 - 5 adet sivri biber (acı olmasını istemiyorsanız Arnavut biberini tercih edin) veya 2 adet dolmalık biber
2 adet taze soğan
margarin
tuz
karabiber
kırmızıbiber
maydanoz

Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, ince ince doğrayın, ya da kabuklarını soyduktan sonra rendeden geçirin. Biberleri de yıkayıp küçük küçük doğrayın. Taze yeşil soğanları da yıkayıp küçük küçük doğradıktan sonra, bir tavaya margarin koyup kızdırın. Hafifçe kızardıktan sonra biberleri ve soğanları içine atın ve bir süre yağda çevirin. Biraz kavrulduktan sonra içerisine domatesleri ekleyin, tuzunu, karabiberini ve kırmızı biberini de koyup orta hararettteki ateşte bir süre karıştırarak pişirin.

Bu arada beyaz peyniri ufalayın veya çatalla ezin. Eğer büyük bir tavada tek bir seferde yapmak istiyorsanız, yumurtaların hepsini bir kaba kırıp iyice, çırpma aletiyle çırpıp hazırlayın. Yok eğer porsiyon porsiyon pişirmeyi arzul ediyorsanız, o zaman ikişer ikişer kırıp, çırpınız.

Domatesler, biberler ve soğanlar piştikten sonra ezdiğiniz beyaz peyniri bu karışıma ekleyip, bir kaç dakika karıştırarak, karıştırarak ateşte çevirin, ama dibine tutmaması için içine bir çorba kaşığı su koyun. Sonra, eğer tek bir seferde yapıp, pişince kişi adedine göre bölüp servis yapacaksanız, yumurtaların hepsini bu karışımın üzerine döküp, bir kere daha karıştırın ve omlet çeviricinizle çevirip, iki tarafının da pişmesini sağlayın.

Not: Çeviriciniz yoksa karıştırmayla yetinin. Servis yaparken üzerine dereotu ve ince kıyılmış maydanoz da koyabilirsiniz.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)