



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI DEREOTLU FRİTTATA

<https://www.elele.com.tr>

- 8 adet yumurta
- 1 tutam dereotu
- 8 adet haşlanmış bebek enginar
- 1/2 demet taze soğan
- 3-4 adet yeşil biber
- 1/2 fincan zeytinyağı
- 1 adet kırmızı kapya biber

Yumurtaları bir kaptaki kabarıncaya kadar tel çırpıcı ile iyice çırpın. Diğer malzemeleri doğrayarak içine ilave edin. Genişçe, kulbu yanmaz bir tavaya zeytinyağını yayın. Üzerine yumurta ve sebzelerden oluşan karışımı ekleyin. Tavayı 200 derecede ısıtılmış fırına koyarak pişirin.

