



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE OMLETİ

300 gr çalı fasulyesi
1 büyük soğan
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı un
1 çay fincanı sıvıyağ
Tuz, karabiber

Fasulyeyi ayıklayıp yıkayın. 10-15 dakika haşlayıp suyunu süzün. Soğuduktan sonra ince ince kesin. Yemeklik doğradığınız soğanı az yağda kavurun. Kıyılmış fasulye, rendelenmiş kaşar peyniri, yumurta, tuz, kabartma tozu, un, karabiber ve yoğurdu ilave edip iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı birkaç dakika çırpıp kabarmasını sağlayın. Bir tavada sıvıyağı kızdırın. Omlet malzemesini tavaya boşaltıp bir kapak kapatın. Önlü arkalı pişirip servis yapın.