



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ OMLET

1 adet kırmızı dolmalık biber
4 adet yumurta
2 kahve fincanı küp kesilmiş dil peyniri
1 çorba kağı labne peyniri
1 çay kaşığı fesleğen
1 tutam karabiber
1 tutam yenibahar
Tuz,
margarin

Kırmızı dolmalık biberi kabuğu soyulana dek kaynatan. Kabuğunu soyduktan sonra çekirdek yatağını çıkarıp, ince uzun parçalar halinde doğrayın. 4 adet yumurtayı çırpma kabına alın. iyice çırpıttıktan sonra 2 kahve fincanı dolusu küp şeklinde kesilmiş dil peynirini, 1 çorba kaşığı labne peynirini, kırmızı biberi, 1 çay kaşığı fesleğini, 1 tutam karabiberi ve yenibaharı ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Teflon tavaya çok az margarin sürün. Hazırladığınız karışımı tavaya dökün. Eşit yayılması için tavayı sallayın. Kısık ateşte katılaşına dek pişirin.