



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BAYAT SİMİTLİ SEBZELİ OMLET

1 adet bayat simit
2 su bardağı süt
6 adet yumurta
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı ufalanmış keçi peyniri
4-5 adet kurutulmuş domates
5-6 çiçek hafif haşlanmış brokoli
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım rendelenmiş havuç

Simidi dilimleyip, sütle ıslatın ve 5 dakika dinlendirin. Sonra simit parçalarını süttten süzerek çıkarıp bir kaba alın. Kalan sütü büyük bir kaseye aktarın. Yumurtaları sütün bulunduğu kaba kırıp çirpin. Üzerine zeytinyağı, peynir, ıslatılıp küp doğranmış kurutulmuş domates, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Fırına dayanıklı orta boy bir kabı veya tavayı yağlayıp, simitleri yerleştirin. Üzerine omlet karışımını döküp, brokoli serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin. Fırından alıp, üzerine havuç serpiştirin ve sıcak olarak servis yapın.

