



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRİTATA

Malzeme:

2 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
1 adet sarı biber
2 adet domates
1 adet patates
2 adet sosis
100 gr kaşar peyniri
8 adet yumurta
Tuz, karabiber, pulbiber, kekik
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
1 tatlı kaşığı Teremyağ

Kırmızıbiber, sarı biber, domates, patates ve sosisleri küp şeklinde doğrayın. Fırını 200 derecede ısıtın. Fırına girebilecek bir tavada ocak üstünde zeytinyağı ve Teremyağı'ı eritin. Ezilmiş sarımsaklar ile doğranmış sebzeleri Çırpılmış yumurtaları, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte 5 dakika pişirin. Üzerine rendelenmiş kaşarpeyniri serpip fırında peynirler eriyip üstü tamamen katılaşana dek pişirin. İsteğe göre yeşil salata ile hemen servis yapın.