



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANAKLI İTALYAN OMLET FRİTTATA

3 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1 adet soğan, doğranmış  
1 adet kırmızı biber, çekirdekleri temizlenmiş, ince doğranmış  
300 gr ıspanak, doğranmış  
200 gr patates, haşlanmış ve dilimlenmiş  
Tuz ve karabiber  
8 adet yumurta, hafif çırpılmış  
80 gr İçim Hellim Peyniri

İçim Tereyağı'nı geniş bir tavada ısıtın. İçine soğan ve biberleri ekleyerek 6 dakika aralarda karıştırarak pişirin. Yumuşadığında ıspanak ve patatesi ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Fırını 180 derecede önceden ısıtın. Tavaya yumurtaları kırın. Ispanak ve patatesle yavaşça karıştırarak tavaya eşit şekilde dağıtın. Üzerine rendelediğiniz İçim Hellim Peyniri serpin. Sıcaklığı düşürüp spatula ile altından hareket ettirerek yaklaşık 7 dakika pişirin. Tavayı ocaktan alıp üzeri kızarana kadar fırında 1-2 dakika tutun. Omleti dilimleyerek sıcak servis edin.

