



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI OMLET

<https://www.elele.com.tr>

2 yumurta

2 yemek kaşığı krema

Bir kase dolusu yıkanıp kurutulmuş taze ot (Frenk soğanı, maydanoz, kekik, fesleğen)

1 kase yıkanıp kurutulmuş bebek ıspanak

1 tutam tuz ve karabiber

1-2 yemek kaşığı keçi peyniri

Tava için tereyağı

Taze otları mutfak robotuna atarak ince ince kıyılıncaya kadar çekin. Üzerine yumurtaları, kremayı, tuzu ve karabiberi ekleyin ve robotu tekrar çalıştırın. Malzemeler iyice karıştıktan sonra yanmaz tavaya bir tatlı kaşığı kadar tereyağı koyun. Orta ateşte tavayı hareket ettirerek ve tereyağının her yere dağılmasını sağlayarak tereyağını kızdırın. Yumurtalı karışımı üzerine dökün. 1-2 dakika içinde omletiniz pişecek. Spatula yardımı ile tavadan alıp üzerine bebek ıspanakları ve keçi peyniri serpererek servise hazır hale getirin.

