



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI OMLET

Ümit Usta

200 gram ıspanak
1 adet kuru soğan
50 gram margarin
Yeterince tuz ve karabiber
Omlet için;
3 adet yumurta
1/4 paket margarin
Yeterince tuz ve karabiber

İspanakları ayıklayıp bol suyla ısıkaç defa yıkadıktan sonra, birkaç parçaya ayıralım.
Ufak bir tencereye margarini koyup ince kıydığımız kuru soğanı ilave ederek kavuralım.
Soğanlar biraz kavrulunca, ıspanakları ilave edip kavurmaya devam edelim.
İspanaklar suyunu salıp da çekince, tuz ve karabiber ilave edip ocaktan indirelim.
Sade bir omlet hazırlayıp, ortasına ıspanaklı içten koyalım ve katlayarak sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler, yarım çay kaşığı muskat ilave edebilir.
