



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN OMLETİ

3 domates
2 yeşil biber
1 kuru soğan
Karabiber
Kırmızı pul biber
Kekik
Biber salçası veya normal salça
Tuz
Yeterince kaşar peyniri

Tavada önce soğan ve yeşil biberi tavada iyice pembelesene kadar kavurun. Domatesleri ekleyin diğer taraftan da kaşar peyniri rendeleyin. Malzemeler iyice pişirip menemen kıvamına gelene kadar pişirin. Daha sonra baharat ve salçayı katıp iyice karıştırın sonrada rendelediğiniz kaşarı malzemelerin üstünü kaplayacak şekilde yayın. Tavanın kapağını kapatıp 2 dakika bekleyin ki kasar erisin sıcak servis yapın.