



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHARLI OMLET

6 adet yumurta
300 gr. karnabahar
60 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kaşar peyniri

Tereyağı ve zeytinyağını bir tavada eritin. Yumurtaları çırpıp tuz katın. Küçük parçalara böldükten sonra haşladığınız karnabaharı bu yağda kızartın. Yumurtaları peynir ve bir tutam tuz ile çırpın. Karnabaharın üzerine dökün ve tavada omleti pişkin. Tavanın ağzını kapattığınız takdirde, omleti çevirmenize gerek kalmayacaktır.