



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MAKARNALI OMLET

- 1/2 paket makarna
- 30 gram margarin
- 2 sap taze soğan
- 1 sap taze sarımsak
- 1 adet tatlı biber
- 2 adet sosis
- 3 adet yumurta
- 1 kahve fincanı krema
- 3 sap maydanoz
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Makarnayı tuzlu suda, haşlayıp süzün. Yumurta, krema, tuz ve karabiberi bir kasede çırpın. Tatlı biberi uzunlamasına ikiye bölüp çekirdeklerini temizleyin ve ardından ince şeritler halinde kesin. Sarımsak ve soğanı soyup ince ince dilimleyin. Sosisleri dilim halinde kesin. Bir tavada yağı ısıtıp soğan, sarımsak ve biberleri orta ateşte kavurun. Sosis ve makarnayı ekleyip ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirmeye devam edin. Yumurtalı karışımı iki porsiyon halinde tavaya ilave edin ve tavanın kapağını kapatıp kısık ateşte 5 dakika pişirin. Omleti servis tabağına koyun ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın. Krema makarnalı omleti artık hazır.