



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BEZELYELİ OMLET

250 gr kuru bezelye  
8 adet yumurta  
1 adet soğan  
2 adet hindi sosisi  
2 adet küçük patates  
50 gr mantar  
1 yemek kaşığı margarin  
1 çay kaşığı yenibahar  
Tuz

Kuru bezelyeleri bir gün önceden ıslatın ve ertesi gün 20 dakika veya istenen kıvama gelinceye kadar tuzlu suda haşlayın ve bir kenarda bekletin. Soğanı ince ince dilimleyin ve bir tavada kızartın. Soğanlar yumuşamaya başlayınca ince şeritler halinde doğranmış yenibaharı ve kıyılmış mantarları ekleyin. Başka bir tavada yuvarlak doğranmış hindi sosisleri ve küp küp doğranmış patatesleri pembeleşinceye kadar pişirin. Fazla yağı almak için sebzeleri süzün ve bunları patatesler, hindi sosisleri ve bezelyeyle iyice karıştırın. Yumurtaları çırpın: ayrı ayrı omlet yapmak için 2 yumurtayı veya porsiyon olarak sunulacak bir tek omlet için 8 yumurtayı birlikte çırpın. Biraz tuz ekleyin ve bunu sebzelerden oluşan karışıma dökün. İçininde tamamen pişmesi ve dışının kızarması için omleti kısık ateşte pişirin. Her iki yüzünün de kızarması için omleti çevirin.

---