



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUŞKONMAZLI OMLET

800 gr. beyaz kuşkonmaz  
1 küçük kavun  
8 yumurta  
4 yemek kaşığı maden suyu  
Tuz  
Biber  
40 gr. tereyağı  
1 bağ fesleğen  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
4 yemek kaşığı sebze suyu  
Acı biber

Kuşkonmazları haşlayın.

Kavunun içini top halinde çıkartın (20 top).

Yumurtaları maden suyu, tuz ve karabiber ile çırpın. Bir tavaya 10 gr. tereyağı koyun, art arda 4 omlet kızartın.

Omletleri 50 derece ısıtılmış fırında saklayın.

Kuşkonmazları 4 cm uzunluğunda kesin. Fesleğeni kıyın, süs için biraz yaprak saklayın.

Tavaya zeytinyağını koyun hafif ateşte kızdırın, sebze suyunu dökün, kavun toplarını ve kuşkonmazları ilave edin. Tuzunu ve acı biberini ayarlayın. Kıyılmış fesleğen karıştırın.

Sıcak malzemeyi omletlerin üstüne koyun, omletleri kapatın, fesleğen yaprakları ile garnitür yapın. Derhal servis yapın.

