



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAKARNALI OMLET

- 1 paket spagetti makarna
- 2 adet ince havuç (küp doğranmış)
- 1/2 su bardağı bezelye (konserve)
- 1/2 su bardağı mısır (konserve)
- 5 adet yumurta (hafif çırpılmış)
- 1 çay bardağı süt
- 90 gr. cheddar peyniri (rendelenmiş)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber

Büyük bir tencere kaynar suda makarnayı diri olacak şekilde haşlayıp, süzün. Başka bir tencerede su kaynatıp, havuçları katın, 5 dakika sonra bezelye ve mısırı ilave edip, havuçlar yumuşayana kadar pişirin ve süzün. Büyük bir kaptaki makarna, sebzeler, yumurta, süt, peynir, maydanoz, tuz ve karabiberi iki çatal yardımıyla yavaş yavaş harmanlayın. 20 cm. çapında ve fırına girebilecek bir kaptaki yağı ısıtıp, hazırladığınız karışımı içine eşit olarak yayın. Orta hararetle ateşte 4-5 dakika pişirdikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece ızgara konumundaki fırında 5 dakika daha pişirin. Biraz soğuduktan sonra dilimleyip, servis yapın.