



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKONOMİYAKİ

2 bardak beyaz lahana
1 bardak doğranmış pırasa
75 gr. kepekli un
2 adet yumurta
2 kaşık margarin
1 tutam deniz tuzu
1 tutam karabiber

Lahanayı, pırasayı, unu ve tuzu bir kaba alıp elinizle karıştırıp her tarafının unlanmasını sağlayın.
Yumurtaları ilave edin, karıştırın.
Margarin koyduğunuz tavada malzemeyi döküp spatula ile bastırıp inceltin.
Her iki tarafını 5-6 dakika pişirip file badem ve frenk soğanı ile süsleyip servis edin.

