



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLETLİ ETSUYU (ALMAN)

8 kişilik

Fesleğen, soğancık, maydanoz, sığirdili, kekik gibi otlardan oluşan 1 bağ yeşillik,

1 baş soğan,

2 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz,

iri öğütülmüş karabiber,

toz hintceviz,

1-2 yemek kaşığı limon suyu,

4 yumurta,

4 yemek kaşığı parmesan peyniri,

2 litre etsuyu.

Yeşillikleri yıkayıp kurutun. Soğanı soyun, yeşillikle birlikte ince ince kıyın ve kızgın zeytinyağında öldürün. Tuz, karabiber, hintceviz ve limon suyu ile tadlandırın. Yumurtaları parmesan ile çırpın, dikkatlice yeşilliğin üstüne dökün, hafif karıştırın ve kısık ateşte katılaşmaya bırakın. Omleti tavadan çıkartın ve soğumaya bırakın. Tavşan ve mantar şekilleri kesin. Etsuyu kaynatın. Omlet parçalarını çorbaya koyun.