



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI MAKARNALI OMLET

Yarım demet pazı yaprağı
Yarım demet fiyonk makarna
1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Pazı yapraklarını yıkayın. Hafif tuzlu suda haşlayıp süzün. Soğuduktan sonra ekmek tahtasında ince kıyın. Soğanı yemeklik doğrayın. 3 yemek kaşığı tereyağı ile pembe renk alana kadar kavurun. Makarnayı haşlayıp süzün.

Bir başka kaptaki yumurta, yoğurt, un, tuz ve karabiberi karıştırın. Haşlanmış pazıyı, makarnaları ve kavurulmuş soğanı ilave edip harmanlayın. Küçük çaplı teflon bir tavada sıvı yağı kızdırın. Üzerine karışımı boşaltıp ağzı kapalı olarak pişirin.

Omleti alt üst ederek iki tarafını iyice kızartın. Bir kalıp halinde pişen pazılı makarnalı omleti sıcak olarak servise sunun.

