



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI OMLET

- 1 demet pazı
- 3 adet yeşil soğan
- 1 demet taze nane
- 4 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 3 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Pazıları ayıklayıp, yıkayın ve çok incecik doğrayın. Bir çay kaşığı tuz atıp, elinizle hafifçe ovalayın, sertliği kalmasin. Yeşil soğanları ve taze naneyi de yıkayıp, yine çok ince ince dilimleyin. Kuru soğanı da yemeklik, küp küp doğrayın. Derin bir kaseenin içinde bütün yeşillikleri ve kuru soğanı karıştırın. Üzerine unu, tuzu ve karabiberi serpiştirin. Yumurtaları kırıp, sıvı yağı da ekledikten sonra bütün bu karışımı çatalla iyice çırparak birbirine yedin. Kek hamuru kıvamında ya da boza kıvamında bir omlet harcı elde edin.

En az 20-25 santimetre çapındaki bir tavaya 1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı damlatıp, içini yağlayın ve orta ısıdaki ateşin üzerine oturtun. Tavayı bir dakika kızdırdıktan sonra omlet karışımını tavaya boşaltın. 8-10 dakika kadar pişirin. Tahta bir spatulayla omletin kenarlarını tavadan ayırın ve servis edin.

