



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İSPANAKLI OMLET

Ispanakları temizleyip, yıkayın. Suyunu süzüp, çok ince olarak kıyın. Biraz tereyağı ilave edip, hafifçe kavurun. Yumurtaları, tereyağı ve baharat ile çırpın. Ispanağı da ilave edin. Bir tavada tereyağı veya zeytinyağını kızdırın. Hazırladığınız karışımı tavaya atın.

Karışımı kaşığıın alt kısmı ile hafifçe bastırarak, düzgünleştirin. Ateşi kısın. Tavanın üzerine bir kapak kapatın. Omleti çok kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Omletin her tarafına eşit miktarda, rendelenmiş peynir serpin. Omleti sıcak fırına koyun. Ortalama 5 dakika kadar tutun ve üzeri kızarıncaya servis tabağına alın.

Ispanaklı omleti sekiz eşit parçaya bölün. Hemen servis yapın. Ancak omletin daha lezzetli olması için istenildiğinde servis yapılmadan önce 15 dakika kadar bekletilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 02.05.2023