



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE İÇLİ OMLET

1 Adet Sogan  
50 gr Margarin  
150 gr Bezelye (dondurulmus)  
Tuz, Karabiber  
6 Adet Yumurta  
3 Yemek Kasigi Süt  
75 gr Kasar Peyniri (rendelenmis)  
100 gr Salam  
1/2 Demet Maydanoz (kiyilmis)  
Kekik

Sogani küb seklinde dograyin ve 20 gr yagda kavurun.

Kavurdugunuz soğanlari bezelye ve 1/2 su bardagi su, tuz, karabiber ilave edin.

Yumurtalari süt, rendelenmis peynirinin 2/3'ü biraz tuz ve karabiber ile çirpin.

15 gr yagi tavada eritin. Yumurtali karisimin yarisini tavaya döküp bir adet omlet pisirin. 2. yarisiyla da ayni sekilde bir omlet daha pisirin.

Salami ufak ufak dograyin, maydanoz ve kekikle birlikte bezelyelere ilave edin.

Omletin içini hazirladiginiz bezelyeli harç ile doldurup kalan kekik ve peyniri serperek servis yapin.

