



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ OMLET

<https://migros.com.tr>

5 yumurta
1 kırmızı biber
1 sarı biber
1 çarliston biber
1 taze soğan
1 sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet domates
10 adet mantar
Tuz
Karabiber
Pulbiber

1. Taze soğanı, Kaliforniya biberleri, domatesleri, çarliston biberi ve sivri biberi ve mantarları doğrayın.
2. Tavadaki kızdırdığınız sıvı yağın içine taze soğan hariç tüm malzemeyi atarak yumuşayıp kızarana kadar pişirin.
3. Yumurtaları ayrı bir kasede tuz, karabiber, pul biberle çırpın ve sebzelerin üzerine dökün ve pişirin.
4. Taze soğanları pişmeye yakın omletin üzerine serpiştirin.

