



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ OMLET

3 patates
6 yumurta
5~6 dal dereotu
1 çorba kaşığı krema
1 salçalık biber
1 tatlı kaşığı kapari
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Patateslerin kabuklarını soyup zar şeklinde kesin. Taze soğanları ve dereotunu temizleyip kıyın. Salçalık biberi ince zar şeklinde doğrayın. Tuz, karabiber ve pulbiberi bir kasede harmanlayın. Krema, baharat karışımı ve yumurtaları bir kaseye alıp iyice çirpin. Kapari, kıyılmış taze soğan ve dereotunu yumurtalı karışıma ilave edip tekrar karıştırın. Zeytinyağını teflon tavada hafifçe ısıtın. Zar şeklinde kesilmiş patatesleri ekleyip arada bir karıştırarak pişirin. Yumurtalı karışımı ilave edip orta ateşte her iki tarafını çevirerek pişirin. Üçgen şeklinde dilimleyip sıcak servis yapın.

