



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

SEBZELİ OMLET

Sebzeli bir omlet için biraz mantar, bir domates, birkaç biber, yeşillikler, soğan ve damak zevkinize uygun baharatlar kullanabilirsiniz. Öncelikle mantarları ve soğanı soteleyip üzerine biberleri ilave edin, ardından domatesi ekleyip iyice suyunu çekmesini bekleyin. Ayrı bir kaptaki baharatlarla çırpılmış yumurtayı sebzeli karışımın üzerine ekleyerek, her iki yüzünü de iyice pişirin. Yeşillikleri de üzerine serpiştirdikten sonra enfes sebzeli omletiniz hazır!

