



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ OMLET

1 soğan
2-3 adet haşlanmış patates
1 adet kırmızı yada yeşil biber
2-3 yemek kaşığı yağ
çok az pişmiş fasulye veya havuç veya bezelye
4 yumurta
Tuz
Karabiber
Doğranmış maydanoz

Patatesleri dilimleyin, soğanı soyup ince ince kıyın. Biberin kabuğunu ve çekirdeklerini çıkarıp onu da iyice doğrayın. Yağı bir tavanın içinde kızdırın, patatesleri, soğanı ve biberi hep birlikte koyup, soğan pembeleşene kadar pişirin. Daha sonra diğer sebzeleri ve maydanozu ekleyin. yumurtaları bir kaptan iyice çırpın. Baharatı ekleyin. Sebzelerin üzerine dökün. İki tarafı da iyice kızarıncaya servis yapın.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)

[ML® Biberli Omlet \(görsel\)](#)

