



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ OMLET

1 haşlanmış patates
2 yumurta
4 çorba kaşığı süt
1 çarliston biber
2 domates
4 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Önce iç için, küçük bir tavada domates ve yeşil biberimizi sıvıyağda kavuralım. Omlet için, patatesimizi rendeleyelim, derin bir kasede çırpığımız yumurtalara ekleyelim. Süt, tuz karabiberini de ekleyip, karıştıralım. Yağladığımız yayvan tavamızı ısıtıp, omlet malzememizi tavamıza döküp, yayalım. Altı kızaran omleti kapak ve düz tabak yardımıyla ters çevirelim. Diğer yüz pişerken hazırladığımız domatesli biberli malzemeyi omletin ortasına yayalım, aynı şekilde kaşarları da ekleyelim. Dairenin 2 ucunu malzemenin üstüne kapatalım tavada dikdörtgen şeklini elde edelim. Servis tabağımıza ters çevirelim.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 25.04.2017