



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ OMLET

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet sivri biber

4 Adet mantar

3 Adet yumurta

3 Dal maydanoz

2 Dilim jambon

1 Adet orta boy domates

Mantarları yıkayıp küçük küçük doğrayın. Sivri biberin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kıyın. Domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ince ince doğrayın. Geniş bir tavada yağı kızdırın, içine biber ve mantarları ilave edip kavurmaya başlayın. Mantarlar kavrulunca maydanoz ve domatesleri ekleyin. Jambonları küçük küçük kesin. Ayrı bir yerde yumurtaları iyice çırpın, içine tuz ve karabiber ilave edin. Domatesler de yumuşadıktan sonra içine yumurtaları ve jambonları ekleyin. Omleti tavada arkalı önlü kızartın. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023