



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PEYNİRLİ OMLET

- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet sivri biber
- 4 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kekik
- 6 dal maydanoz
- 1 çay bardağı ufalanmış beyaz peynir
- 4 adet domates
- 1 adet kırmızı biber

Bir tavaya margarin koyun. Doğranmış soğanı içine ekleyip, rengi değişip, yumuşayınca kadar orta ateşte kavurun.

Diğer tarafta sarmısakı dövün ve tavanın içine ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, küçük küçük doğrayın ve onu da tavaya ilave edin. Sık sık karıştırarak 6-7 dakika kadar pişirin

Domatesleri soyup çekirdeklerini ayırdıktan sonra ufak ufak doğrayın. Onu da tavaya ekleyin. Suyunu çekip, iyice pişinceye kadar bekleyin.

Bir kaptaki yumurtaları hafifçe çırpın ve maydanoz ile diğer baharatları, ufalanmış peyniri de ekleyerek tavaya dökün. Bir spatula yardımıyla yumurtanın her tarafa karışmasını ve iyice pişmesini sağlayın. Karışımı katılaşıp, altın rengini alıncaya kadar pişirin.

Omlet piştikten sonra ince ince kıydığınız maydanozları üzerine serpererek, bir dilim taze ekmek eşliğinde servis yapın. Ben tuz yazmadım çünkü peynirim tuzlu olduğu için sizler damak zevkinize göre ayarlarsınız.

