



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ VE BİBERLİ FRİTTATA

2 yemek kaşığı yağ  
3 parça sosis  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
12 adet yumurta  
Tuz

Fırını 180 dereceye önceden ayarlayın.

Sosis ve biberleri küp küp doğrayın. Yumurtaları çeyrek bardak suyla çırpın.

25 santimlik yapışmaz bir sote tavaına yağı koyun. Sosisleri koyup kahverengileşene kadar pişirin. Biberleri ekleyip yumuşayana kadar soteleyin.

Bir kaseye parmesan peyniri ve çırpılmış yumurtaları koyun, hafifçe tuzlayın. Isıya dayanıklı plastik spatulayla yumurtaları tencereye ekleyip biber ve sosislerle iyice karıştırın. Yumurtalar tavanın dibine ve kenarlarına yapışınca tavayı önceden ısıtılmış fırına koyup 7-8 dakika ya da yumurtalar yeterince pişene kadar pişirin. Tavadan alın. Dilimleyerek oda sıcaklığında servis yapın.