



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL OMLET

<https://www.elele.com.tr>

3 sap yeşil soğan
50 g körpe ıspanak
1 avuç dolusu maydanoz
75 ml süt
4 büyük yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet domates
1/2 sarı biber
50 g kavrulmuş çam fıstığı
1 olgun avokado
100 g keçi peyniri
Tuz ve karabiber

İspanak, yeşil soğan, maydanozu temizce yıkayıp ayıklayın. Sütle birlikte mutfak robotunda çekin. Yumurtaları, tuz ve karabiberi ekleyin ve çırpın. Tavaya yağı koyup kızdırın. Karışımı tavaya dökün, 2 dakika kadar pişirin. Omletin yarısına doğranmış domatesleri, çam fıstıklarını, dilimlenmiş avokadoyu serpiştirin. Üzerine keçi peynirini ufalayın. Omleti katlayıp 2 dakika daha pişirin.

