



YULAFLI OMLET

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

- 1 su bardağı yulaf
- 2 Yumurta
- 1 ince doğranmış soğan
- 1 ince doğranmış domates
- 1 yeşil biber
- 1 kırmızı biber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 4 yemek kaşığı süt
- 2 çay kaşığı yağ
- Çok az tuz

Yulaflı omlet yapmaya başlamak için büyük bir kâse alın ve tüm malzemeleri süt kullanarak normal omlet kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Tavayı ısıtın , üzerine biraz yağ sürün ve omlet karışımının yarısını tavaya dökün ve tabanı pişene kadar birkaç dakika pişirin.

Omleti çevirin, birkaç dakika daha pişmesine izin verin ve bir kenarda bekletin.

Benzer şekilde başka bir omlet yapın. Omletiniz kahvaltıya hazır.

