YUMURTALI FRİTTATA

6 adet yumurta
250 gr karnabahar
250 gr brokoli
2 adet yeşil soğan
100 gr tereyağı
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

İlk olarak karnabahar ve brokolileri parçalara ayırarak buharda haşlayın. Biberleri küp şeklinde doğrayın. Daha sonra mantarları ve taze soğanı da tereyağı ile tavada pişirin. İçine haşladığınız karnabahar ve brokolileri ekleyin. Yumurta, tuz ve karabiberi bir kapta çırpın. Tavada pişirdiğiniz sebzelerin üzerine dökün. 5-6 dakika pişirin. Üzerini isteğe bağlı süslemek için domates, zeytin ve kıyılmış maydanoz koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:120218 • adı:Yumurtalı Frittata • gönderen:Göksen • indirme tarihi:17.04.2024 - 19:54