

Pastirmali Omlet

Malzemeler

2 adet yumurta
3 corba kasigi sut
1/2 corba kasigi tereyagi
1 adet kucuk boy kuru sogan
1 adet biber
3 dilim pastirma
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Tereyagi ve ay seklinde dogranmis soganlari once harli ardindan kisik ateste 5 dakika kavuralim, hafif karmelize olsunlar.Biberi 2 ye bolun,enine verev ince serit seklinde keselim.Soganlari karmelize olmaya yakin ekleyelim.Biberlerin diriligi kaybolsun.Kavrulmus malzemeyi kenara alalim.Sut, yumurta, tuz, karabiberi bir kasede cirpalim.Serit kesilmis pastirma ve sotelenmis sebzeleri yumurta ile bulusturalim.Ayni tavaya yag eklemeden atese aldiginiz tavaya tum malzemeyi dokun spatula yardimiyla yayalim.Tabak veya kapak yardimi ile omletiniz ters yuz edelim.AFIYET OLSUN:)