

Sebzeli Omlet

Malzemeler

6 adet yumurta
1/2 su bardagi sut
1/2 su bardagi rendelenmis taze kasar
1 adet yesil biber
1 orta boy domates
1-2 yemek kasigi tereyag
1 cay kasigi karabiber
Istenilen miktarda tuz
Bir tutam maydanoz

Yapilisi

Yumurtalari derin bir kapta tuz ve sutu ekleyip catal ile cirpin.
Domates ve yesil biberleri kucuk dograyin.
Genis bir dokum veya teflon tavada tereyagini eritin. Uzerine cirptiginiz yumurtalari dokun.
Yumurtalar tavanin tabaninda biraz kabuk tutunca kasar peynirini, yesil biberleri ve domatesleri uzerine serpistirin. Dikkat edin, malzemeler yumurtanin disina tasmasin.
Yumurtalarin alti iyice kizarincaya kadar orta ateste ocakta tutun.
Yumurtalarin alti iyice kizarip uzeri de katilasinca olmus demektir.
Isterseniz sogan da ekleyebilirsiniz.