



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BİBERLİ OMLET



4-5 adet deęişik renk ve cinste biber
4-5 adet yumurta
1 adet kuru soęan
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kadar tuz

- # Soęan ince doğranır. Biberler oyulur, tohumları çıkarılır.
- # Teflon tavaya yağ konur, ısınınca soğan atılır ve Őeffalaşana dek kavrulur.
- # Bu arada biberler kibrit öpü Őeklinde doęranır.
- # Soğanın üzerine biberler eklenir, tuz serpilir. Biberler gevşeyene kadar pişirilir.
- # Çukur bir kabin içine yumurtalar kırılır, az tuz atılır ve çırpılır.
- # Pişmekte olan biberlerin üzerine çırpılmış yumurtalar gezdirilir.
- # Omletin bir yüzü pişince diğer yüzü bir tabak ya da kapak yardımıyla çevrilir.
- # Servis tabağına aktarılır, artı Őeklinde kesilir, 4 porsiyon olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifin yapımında etli biber kullanılması tavsiye edilir.