KİRAZ'IN MUTFAĞI

# Sebzeli Omlet

**Süre:** 15 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1/4 su bardağı süt (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 adet kırmızı biber (küçük doğranmış)
- 1/2 adet yeşil biber (küçük doğranmış)
- 1/2 adet kabak (rendelenmiş)
- 1 adet küçük domates (küp doğranmış)
- 2 dal taze soğan (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

**Üzeri İçin:**

- 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş lor veya beyaz peynir (isteğe bağlı)

Kiraz'ın Mutfağı

---

## Yapılışı:

**1. Yumurtaları Çırpma:**

- Bir kasede yumurtaları süt, tuz, karabiber ve pul biber ile çırpın.

**2. Sebzeleri Sotele:**

- Tavaya zeytinyağını alın, kırmızı ve yeşil biberi ekleyerek **2 dakika soteleyin**.
- Rendelenmiş kabağı ve domatesi ekleyip **3 dakika daha pişirin**.

**3. Omleti Pişirme:**

- Çırpılmış yumurta karışımını tavaya dökün ve **orta ateşte pişirin**.
- Alt kısmı pişince spatula ile hafifçe kenarlarını kaldırarak iç kısmını kontrol edin.

**4. Servis:**

- Omleti tabağa alın, üzerine maydanoz ve peynir serpiştirin.
- Sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha besleyici bir omlet için **içine lor peyniri ve ıspanak ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı