



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Omlet



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme 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)

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 Piştirme:

- 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