



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qarğadəlili Qayğana

Mısırlı Omlet



4 Ədəd yumurta  
1,5 su stəkanı dənə misir  
2 Ədəd təzə soğan  
2 Ədəd acı bibər  
1 Ədəd acı pomidor  
Yarım çay stəkanı süd  
1 Çorba qaşığı un  
6 Çorba qaşığı zeytunyağı  
Yarım şiriniyyat qaşığı qırmızı marka bibər  
Yarım şiriniyyat qaşığı qara bibər  
Yarım şiriniyyat qaşığı duz

- # Təzə qarğadəli qaynadılar, bıçaq koçana paralel tutaraq kəsilər, dənələr ayrılır. Dərin bir kobud köçürülər.
- # Bibərin toxumları çıxarılır, incə qyıllar, təzə soğanın ağ qisimi də incə qyıllar. Duru yağda bibər saralana qədər qovrulur. Atəşdən alınır soyudular.
- # Qarğadəlinin üzərinə qovrulmuş acı bibər, təzə soğanın yaşıl qisimi, süd, un, qara bibər, qırmızı pul bibər, duz və yumurtalar əlavə olunur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Acı; bibər və təzə soğanın qovrulduğu yağa qarışıq tökülər, qatılşana qədər bişirilər.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilər.

**Not:** Yumurtanın yapışqan xüsusiyyətindən ötəri omletlərin teflon tavada bişirilməsi təklif edilər.