



## Кукурузный Омлет

Mısırlı Omlet



4 яйца  
1,5 стакана свежей кукурузы  
2 зелёных лука  
2 зелёных, длинных перца  
1 помидор  
 $\frac{1}{4}$  стакана молока  
1 столовая ложка муки  
6 столовых ложек оливкового масла  
Пол чайной ложки красного молотого перца  
Пол чайной ложки чёрного перца  
Пол чайной ложки соли

- # Кукурузу сварить, отделить от кочана и положить в глубокую посуду.
- # Перцы( без семечек) и белую часть свежего лука мелко порезать, обжарить на раст.масле. Снять с огня и оставить остужать.
- # Кукурузу, обжаренные перцы, порезанный зелёный лук, молоко, муку, чёрный и красный перец, соль и яйца хорошо перемешать.
- # Всё залить на сковороду и готовить до загустения на том же масле, где жарились перцы.
- # Подавать горячим.

Яйца быстро прилипают к сковороде, поэтому желательно готовить на тефлоновой сковороде.