



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кукурузный Омлет

Mısırlı Omlet



4 яйца
1,5 стакана свежей кукурузы
2 зелёных лука
2 зелёных, длинных перца
1 помидор
¼ стакана молока
1 стол.ложка муки
6 стол.ложек оливк.масла
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.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 прилепают к сковороде, поэтому желательно готовить на тефлоновой сковороде.