



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

MISIRLI OMLET



4 adet yumurta
1,5 su bardağı tane mısır
2 adet taze soğan
2 adet sivri biber
1 adet iri domates
Yarım çay bardağı süt
1 çorba kaşığı un
6 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # Taze mısır haşlanır, bıçak koçana paralel tutarak kesilir, taneler ayrılır. Derin bir kaba aktarılır.
- # Biberin tohumları çıkarılır, ince kıyılır, taze soğanın beyaz kısmı da ince kıyılır. Sıvıyağda biber sararana kadar kavrulur. Ateşten alınır soğutulur.
- # Mısırın üzerine kavrulmuş sivri biber, taze soğanın yeşil kısmı, süt, un, karabiber, kırmızı pul biber, tuz ve yumurtalar eklenir, iyice karıştırılır.
- # Sivri biber ve taze soğanın kavrulduğu yağa karışım dökülür, katılaşana kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Yumurtanın yapışkan özelliğinden dolayı omletlerin teflon tavada pişirilmesi önerilir.