

## املت گل کلم



گل‌های کوچک کلم را کنده و آنها را بشویید و برای مدت پنج دقیقه در آب بپزید؛ سپس تخم‌مرغ و پیاز خرد شده، نمک، فلفل و آرد را مخلوط کرده و خوب هم بزنید ...

### مواد لازم:

گل‌کلم یک عدد

تخم‌مرغ چهار عدد

آرد یک قاشق مرباخوری

پیاز یک عدد

فلفل، نمک و زردچوبه به میزان لازم

جعفری خرد شده یک قاشق غذاخوری

### طرز تهیه:

گل‌های کوچک کلم را کنده و آنها را بشویید و برای مدت پنج دقیقه در آب بپزید؛ سپس تخم‌مرغ و پیاز خرد شده، نمک، فلفل و آرد را مخلوط کرده و خوب هم بزنید و با مقداری روغن در تابه سرخ کنید (اگر با کره سرخ کنید بسیار خوش‌طعم‌تر خواهد شد.) سپس در ظرف ریخته و جعفری‌های خرد شده را روی آن ریخته و سرو می‌کنیم.