



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DOMATES GARNİTÜRLÜ OMLET

Malzemesi:

6 adet yumurta

1,5 çorba kaşığı margarin

Tuz

4 orta domates.

Hazırlanışı:

Bir kaseye yumurtaları ve 1 tatlı kaşığı tuzu koyarak, yumurtaları çatalla beş altı defa çırpın. Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebileceğiniz bir tavaya 3 çorba kaşığı margarin koyduktan sonra yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırın. Yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutun, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatala derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç beş defa karıştırın. Sonra da yumurtalardaki sulu hal kaybolana kadar tavayı sallayarak omleti pişirin. Domatesleri küçük doğrayarak beş dakika yağsız pişirerek püre haline getirin. Domatesi omletin üzerine ilave ederek, omleti domatesin üstüne sarın. Tabağa alarak servis yapın.

[ML® Domates Soslu Omlet için tıklayın](#)