



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ OMLET (FRANSA)

OMELETTES AU TOMATES

1 kişi için MALZEME :

2 veya 3 adet yumurta

1 çorba kaşığı ayrı ayrı alınmış tereyağı veya margarin

Az tuz

YAPILIŞI :

Yumurta küçük bir kaba kırıp tuzu ilâve ediniz, bir çatalla hafif çırpıp sarı ve beyazını birbirine karıştırınız

Omlet tavaına ayrı ayrı alınmış yağı koyup kızdırınız, yumurta ilâve ediniz

Sol elinizle tavanın sapını tutup sağ elinizle çatalla yumurta karıştırınız

Koyulaşmaya başlayınca tavayı öne doğru eğiniz

Çatalla tavanın sapının önünden omleti öne kıvrınız, Ön kısmını da kıvrılmış kısma doğru kıvrıp alt üst çeviriniz

Ortasını boyuna hafifçe yarıp yuva gibi açınız

iki kaşık domates komkase veya kabukları soyulup ince doğranmış az yağda iki üç dakika sote yapılarak pişirilmiş domates koyup servis ediniz.