



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ OMLET

3 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartın. Fındık büyüklüğünde doğrayın. Küçük bir sahan da zeytinyağını kızdırıp domatesleri ilave ederek 10 dakika kadar ve domatesler iyice eriyinceye kadar pişirin. Tuzunu ve biberini ekleyip karıştırın.

Omleti, sade omlet tarifinde olduğu gibi pişirin. Omlet katılaşmaya başlayınca içine bu harcı boşaltın. Pişince, servis tabağına ikiye katlıyarak ya da rulo yapılarak servis yapın.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)

[ML® Biberli Omlet \(görsel\)](#)

