



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ OMLET

Bir kaseye yumurtaları kırın. Sonra 2 büyük domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Yağ koymadan 5 dakika püre haline gelinceye kadar pişirin. Domatesler soğuduktan sonra kaseye yumurtaların içine dökün 5-6 defa çalkalayın. Temiz ve kuru bir tavaya 2 kaşık margarin koyun ve kızdırın. Bir elle tavanın kapını tutun, öbür elle kaptaki domatesli yumurtaları tavanın ortasına dökün. Yumurtaları hemen 4-5 defa yayararak karıştırın. Tavayı sallaya sallaya omleti pişirin ki, omlet tavaya yapışmasın. Tavadakiler pişince üzerine bir tabak koyarak ters çevirin, bir çatalla üç parmak eninde sarın.

[ML® Domatesli Omlet için tıklayın](#)
