



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ OMLET

Yıkanmış kabukları soyulmuş ve küçük küp şeklinde doğranmış domatesi tereyağı ile soteleyiniz.
Tuz, karabiber ilave ederek ocaktan alınız.
Yumurthanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.
İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.
Omlet tavaında yağı eritiniz.
Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz.
Dumanlanmamasına dikkat ediniz.
Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz.
Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.
Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.
Önceden hazırlanan domates sosunu omletin yarısına dökerek katlayınız.
Maydanozla süsleyerek servis yapınız.

