



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET

5 adet yumurta
1 kaşık tereyağı
Yarım demet maydonoz
1'er çay kaşığı tuz karabiber

5 yumurtayı porselen bir kaseye kırınız. Kiyılmış maydanoz, tuz, karabiber, atınız. Çatalla iyice çırpınız. Orta büyüklükteki bir tavaya fındık kadar yağ koyunuz. Tavanın her tarafının yağlanmasını temin ediniz. Yağ kızınca yarım su bardağı yumurta karışımından dökünüz. Tavanın her tarafına yayın. Orta yumuşaklıkta pişince tavada 3'e katlayıp servis tabağına ters çeviriniz. Beyazpeynir, kaşarpeyniri, domatesli, haşlanmış patatesli, mantarlı, ciğerli, böbrekli omletlerde aynı yapılır. Koyduğunuz malzemeye göre isim alır. Peynirli omlet, patatesli omlet, mantarlı omlet, gibi.