



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ATOM OMLET

<https://kampgunlugu.com>

Yumurta (3 tane)  
Tereyağı ( 1 yemek kaşığı )  
Baharat ( tuz kekik biber)  
Lor peyniri ( 2 yemek kaşığı )  
Maydanoz  
Biber  
Domates  
Sosis veya Sucuk

Önce tavamızın içerisine tereyağımızı ekleyip eritiyoruz. Üzerine biraz tuz ekliyoruz. Biberlerimizi doğrayıp tavamızın içine atıyoruz, kızarmasını bekliyoruz. Daha sonra domateslerimizi atıyoruz. Kapağımızı kapatıyoruz 5 dakika bekliyoruz. Bekledikten sonra sosislerimizi ekliyoruz tekrar kapağımızı kapatıp 2 dakika bekliyoruz. Yumurtalarımızı kırıyoruz . Üzerine Lor peynir , maydanoz ve baharatlarımızı ekliyoruz. 3 Dakika sonra Atom Omletimiz Hazır.

