



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATI OMLETİ

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

8 yumurta,
1 baş soğan,
1 tatlı kaşığı ketçap,
3 kařık süt,
2 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Yumurtaları porselen bir kâsenin içinde iyice çırpın. Tuzla biberini ve sütü katıp karıştırın. Beri yanda zeytinyağını bir tavaya koyup ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanla ketçabı katın ve bu karışımı on dakika pişirin. Sonra çırpılmış yumurtaları katın ve bir çatalla çabuk çabuk karıştırıp bunları birbirine yedin.

Dibine yapışmaması için tavayı sallıya sallıya omleti pişirin. Omletin bir yanı kızardıktan sonra bir tabak veya kapak yardımıyla ters çevirip öbür yanını da kızartın. Her iki yanı da kızardıktan sonra servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapın.