



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYAT EKMEK OMLETİ

4-5 dilim bayat ekmeK
4 adet yumurta
8-10 dal maydanoz
1 ay bardađı dolusu beyaz peynir veya kařar peyniri
6 dilim sucuk
1 ay kaşığın ucuyla karabiber
1 ay kaşığın ucuyla pulbiber
1 yemek kaşığı margarin

Bayat ekmekleri kp küp dođrayın.

Derin bir kaba peyniri rendeleyin, maydanozu doğrayın. Sucuđu küçük küçük doğrayın. Baharatını ekleyin
Yumurtaları kırın ve karıştırın.

Doğranmış bayat ekmekleri ekleyip karıştırın.

Yağı yapışmaz tavaya koyup eritin. Karışımı döküp yayın.

Kısık ateşte ve ağzı kapalı olarak altı kızarana kadar pişirin.

Omleti bir servis tabağına kaydırarak alıp ters yüz edin.

İki tarafı da kızarınca servis tabağına alıp sıcak sıcak servis edin.