



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREKLİ OMLET

Malzeme:

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

12 adet yumurta

Tuz

4 koyun ya da 1 dana böbreği

50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) margarin

Yapılışı:

Yumurtaları bir kâseye kırıp, tuz ilâvesiyle güzelce çırpın. Yağı eritip, tavanın her tarafına yayın. Omleti ortasından tavaya dökün pişsin. Altı pişince ters yüz edin.

Tavadaki omletin üstüne; fındık büyüklüğünde parçalara kesilmiş, tavada kızdırılmış 50 gram (iki buçuk silme çorba kaşığı) margarin yağına atılarak 2 - 3 dakika kadar sote edilmiş 4 koyun ya da 1 dana böbreğini hemen koyarak, omleti böbreklerin üstlerine sarmalı ve tabağa almak suretiyle servis yapmalıdır.