



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEMENLİ OMLET

- 1 su bardağı lor
- 1 tatlı kaşığı pastırma çemeni
- 1 adet domates
- 3 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tavaya tereyağı konur, eriyince rende domates ve çemen eklenir, bir kaç dakika börttürülür. Sonra lor ve tuz eklenir, birkaç dakika daha çevrilir. Çırpılmış yumurtalar eklenir, karıştırılır, düzeltilir, donana kadar pişirilir.
