



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TONLU OMLET

- 1 adet Klasik Dardanel Ton
- 2 dal yeşil soğan
- 3 dal maydanoz
- Kaşar peyniri
- 6 adet cherry domates
- 5 yumurta
- Muskat
- Yarım bardak süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Klasik Ayçiçek Yağlı Dardanel Ton, soğan, maydanoz, kaşar peyniri ve domatesi karıştırın, bir kenara alın. Yumurta, muskat, tuz ve sütü köpürene kadar karıştırın. Tavada tereyağını eritin, yumurtayı pişirin. Yumurtanın arasına harcı yerleştirin ve ikiye katlayarak servise sunun.

