



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU OMLET

Malzemeler:

- 6 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz.

Cam kasede yumurtayı çırpın. Süt, un, kıyılmış maydanoz, dereotu, karabiber ve tuz atıp karıştırın. Teflon tavayı ısıtın. 1 yemek kaşığı yağ koyun. Omletin yarısını tavaya döküp sallayarak alt kısmını pişirin. Üzerine kapatacağınız kapak yardımıyla omleti ters çeviriri, ikinci tarafı da aynı şekilde pişirip servis yapın.