



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMALANLI OMLET

6 adet yumurta  
1/2 baş soğan  
2 tane domalan  
2 dal maydanoz  
1 kaşık yağ  
tuz  
karabiber

Domalanlar soyulur ve yıkanır. Ortalarından ikiye bölündükten sonra, bıçak sırtı kalınlığında ve yarım ay şeklinde doğranır. Soğanlar da aynı şekilde doğranır ve domalanlarla birlikte yarım kaşık yağda sote edilir. Yumurtalar bir kaptan çırpılır, domalanlar, tuz, maydanoz ve karabiber atılır. Kalan yağ bir tavada kızdırılır, yumurtalar içine dökülür. Dibi kazınırcasına bir iki kez karıştırıldıktan sonra altı kızarıncaya çatalla katlanarak tabağa alınır.