



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KAŞARLI OMLET

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 3 adet yumurta
- 2 adet domates
- 50 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kekik

Yumurtaları bir kaseye alın.
Tuz ve baharatları ilave edin, çırpma teli ile birbirine karışana kadar çırpın.
Domatesleri yuvarlak dilim olarak kesin.
Omleti yapacağınız tavaya zeytinyağını dökün.
Tavaya aldığı kadar domates dilimlerini yerleştirin.
Ocağa alın.
Domateslerin alt kısmı yumuşayınca çevirin.
Biraz daha pişirip yumurtayı her tarafına dökün.
Üzerine kaşar peyniri serpin.
Kısığa yakın orta ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.
Ara ara kontrol edin.
Pişince servis tabağına alın.
Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

