



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATESLİ OMLET

2 yumurta  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Domates sosu için:  
3-4 domates  
30 gram zeytinyağı  
1 orta boy soğanın yarısı  
Yarım küçük diş sarımsak  
1 fiske şeker

Sosu hazırlamak için, domatesleri kaynar suda bir dakika tuttuktan sonra kabuğunu çıkarıp incecik doğrayın, sonra hafifçe sıkıp süzgeçte suyunu süzdürün. Başka kaptaki soğan ve sarımsağı zeytinyağında çevirin, ardından domatesi ve diğer malzemeyi ekleyin. Arada bir karıştırarak 20 dakika pişirin. Omleti tereyağında bildiğiniz gibi hazırlayın, sofraya alırken ortadan yarıp yukarıdaki sostan iki çorba kaşığı sosu içine koyarak sofraya getirin.

[ML® Domates Soslu Omlet için tıklayın](#)

