



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ OMLET

2 adet yumurta
2 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Domatesleri küp küp doğrayın, biraz kavurun.

Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.

Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin, içine tereyağını ekleyin.

Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın çırpın. üzerine süt/su, tuz, karabiber ve domatesleri katıp karıştırın

Tereyağının erimesinden sonra, çırtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir.

Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun, iki taraflı tamamen pişince servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024