



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ OMLET

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

3 adet yumurta
1 adet domates
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı kaşar peyniri
2 yemek kaşığı beyaz peynir
Maydanoz

Domatesli omlet için öncelikle domatesin kabuklarını soyalım ve küçük küpler halinde doğrayalım. Ocağa aldığımız tavaya tereyağını alalım ve eritelim. Yağ eridikten sonra doğradığımız domatesleri ekleyerek tahta bir kaşık veya spatula ile karıştırarak domatesler suyunu çekinceye kadar pişirelim. Yumurtaları uygun bir kase içerisinde kuralım. Üzerine tuz ekleyerek çırpma teli ile yumurtaları güzelce çırpalım. Çırpığımız yumurtaları domateslerin üzerine gezdirelim. Küçük küçük doğradığımız peynirleri de yumurtanın üzerine serpiştirelim. Son olarak rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirdikten sonra omletimizi 1-2 dakika kadar pişmeye bırakalım. Üzerine birazda maydanoz serpiştirdiğimiz omletimiz servise hazır.

