



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ OMLET

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
12 adet yumurta
Tuz
400 gram (2 büyük) domates

Yumurtaları bir kâseye kırıp, tuz ilâvesiyle güzelce çirpın.

Soyulmuş, küçük doğranmış, yağsız beş dakika pişirilerek püre haline getirilmiş ve soğutulmuş 400 gram (2 büyük) domates ya da 75 gram (üç çeyrek kahve fincanı) konserve tuzsuz domates salçasını çirpılmış yumurtalara ekleyin ve iyice karıştırın.

Yağı eritip, tavanın her tarafına yayın. Omleti ortasından tavaya dökün pişsin. Altı pişince ters yüz edin. Diğer tarafı da pişince tabağa alıp servis yapın.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)

