DOMATESLİ OMLET

Bir kaseye yumurtaları kırın. Sonra 2 büyük domatesin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Yağ koymadan 5 dakika püre haline gelinceye kadar pişirin. Domatesler soğuduktan sonra kaseye yumurtaların içine dökün 5-6 defa çalkalayın. Temiz ve kuru bir tavaya 2 kaşık margarin koyun ve kızdırın. Bir elle tavanın kapını tutun, öbür elle kaptaki domatesli yumurtaları tavanın ortasına dökün. Yumurtaları hemen 4-5 defa yayarak karıştırın. Tavayı sallaya sallaya omleti pişirin ki, omlet tavaya yapışmasın. Tavadakiler pişince üzerine bir tabak koyarak ters çevirin, bir çatalla üç parmak eninde sarın.

ML® Domatesli Omlet için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8773 • adı:Domatesli Omlet • gönderen:savran • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:22