



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ OMLET

<https://ihe.com.tr>

4 dilim bayat ekmek
8 adet yumurta
Tuz
Muskat
Tereyağı
2 adet domates
2,5 su bardağı süt

Bayat ekmekleri küp şeklinde kesin. Ekmekleri tereyağında kızartın. Yumurta, süt, tuz ve muskatı karıştırıp, iyice çırpın. Hazırladığınız karışımdan 4 ayrı omlet pişirin. Üzerine kızarmış ekmek ve küp şeklinde doğranmış domatesleri koyup, ikiye katlayın.