



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ OMLET

- 4 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 2 adet taze sarımsak
- Tuz
- 4 dilim ekmek içi
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Yumurtaları köpük halini alıncaya kadar çırpın. Soğanı ve sarımsağı ince ince kıyın. Yumurta ile sebzeleri karıştırın. Tuz ile tadlandırın. Ekmekleri 5 dakika kadar bu karışımın içinde bekletip, yumuşatın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın ve ekmekleri bu yağda kızartın. Kalan yumurtalı karışımı ekmeklerin üzerine döküp, omletin her iki tarafı altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın ve hemen servis yapın.

[ML® Ekmekli Omlet için tıklayın](#)

[ML® Ekmekli Omlet Videosu](#)