



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ OTLU OMLET

<https://migros.com.tr>

7-8 adet hamsi
4 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
20 gr. tereyağı
10 ml. ayçiçek yağı
100 gr. galeta unu
Tuz
Karabiber

1. Hamsileri ayıklayıp, yıkayıp iyice süzdürün.
2. Süzülen hamsileri galeta ununa bulayıp tavada sıvı yağ ile kızartın ve kenara alın.
3. Maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın.
4. Derin bir kasede yumurtalar ile karıştırın ve tuz karabiber ekleyin.
5. Tavaya tereyağı koyup eritin ve yumurtalı harcı döküp üzerine hamsileri dizin.
6. Yumurta pişene kadar kısık ateşte pişirin.

