



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İTALYAN OMLETİ

8 yumurta  
Tuz  
100 gr. margarin  
1 orta büyüklükte soğan  
800 gr. kabukları soyulmuş domates  
Karabiber  
Maydanoz  
50 gr. kaşar peyniri

Yumurtaları biraz tuz ile çırpın. Tavada bir çay kaşığı margarini kızdırın. Bir yumurtadan içine atıp omlet haline getirin. Aynı şekilde 8 tane omlet pişirin. Her birini dörde katlayıp sıcak olarak muhafaza edin. Kalan margarini tavada kızdırın. Soğanı ayıklayıp doğrayın. Kızdırılmış olan yağda pembeleştirin. Kabukları soyulmuş olan domatesleri küçük küçük kesin ve soğanlara ilave edin. Tuz, karabiber ekin. Hazırlanan bu sosu kapaksız olarak 10 dakika pişirin. Omletleri servis tabağına yerleştirin. Koyulaşmış olan sosu üzerlerine dökün. Maydanozu doğrayın. Kaşar peynirini rendeleyin. Birlikte omletlerin üzerine serpip servis yapın.