



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI OMLET

2 adet yumurta
10 dal karnabahar
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Karnabaharı temizliyor ve doğruyoruz, sonrasında isteğimize göre haşlayabilir ya da kızartabiliriz. Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın. Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin, içine tereyağını ekleyin. Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın çırpın. üzerine süt/su, tuz, karabiber ve karnabaharları katıp karıştırın. Tereyağının erimesinden sonra, çırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir. Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun, iki taraflı tamamen pişince servis edin.
