



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DOMATESLİ OMLET

5 yumurta
2 adet kırmızı sert domates
1 kaşık yağ
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarıp diğer kısımlarını fındık büyüklüğünde doğrayınız. Yumurtaları bir kâseye kırıp çatalla akını ve sarısını karıştırınız. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve doğranmış domatesleri koyup hepsini iyice karıştırınız. Yağın yarısını tavaya koyup eritiniz. Domatesli yumurta karışımının yarısını tavaya döküp çatalla bir iki karıştırıp yumurtanın katılaşmasını temin ediniz. Yumurta pişince bir kenarın üçte bir kısmını ortaya katlayıp, diğer üçte biri de üzerine kapatınız. Servis tabağına ters çevirip diğer yarıyı da aynı şekilde yapip sıcak servis yapınız.

