



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY OMLET

Omletin harcını(harç kullanacaksanız) hazırlayıp bir kenara bırakınız.
Önce soğanları pembeleşene kadar pişirip, sonra diğer malzemeyi katınız.
Klasik omlet için, yumurta, baharat ve suyu çatalla çırpınız.
Yağı tavada kızdırıp, yumurtaları ekleyerek karıştırınız.
Tavayı öne eğerek, üstteki pişmemiş yumurtanın tavaya akmasını sağlayınız.
Omlet olmaya başlayınca, harcı omletin yarısının üstüne boşaltınız.
Omletin öteki yarısını harcın üstüne, yarım daire biçiminde kapatınız.
Omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırıp, servis ediniz.
