



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY USULÜ OMLET

- 6 yumurta
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 iri domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış)
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı soğuk su
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Zeytinyağı, küçük bir tavada orta ateşte kızdırıp, soğan ve sarımsağı ekleyiniz. Arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domatesleri katıp 3 dakika daha pişirdikten sonra, tavayı ateşten indirerek bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Yumurta, tuz, biber ve suyu orta boy bir kasede, çatalla iyice karıştırınız. Tereyağı büyük bir omlet tavaında kızdırınız. Yumurtalı karışımı akıtip karıştırarak birkaç saniye, dibinin biraz tutması için bekleyiniz. Ateşi kısınız. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne doğru eğerek, üstteki pişmemiş yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, omletin dibi yeniden biraz tutana kadar bekleyiniz. Pişmiş domates ve soğanı omletin yarısının üstüne boşaltıp, spatulayla omletin öteki yarısını harcın üstüne, yarım daire biçiminde katlayınız.

Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye yada üçe kesip servis ediniz.