



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU OMLET

Maydanoz
4 adet yumurta
1 orba kaşığı tereyağı
1 demet maydanoz
3 dal taze sođan
1 tatlı kaşığı çiğ krema
Tuz
Karabiber

Yumurtaları bir kabın içine kırıp iyice çırpın. İçine krema tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Maydanozları ince bir şekilde kıyıp yarısını yumurtaların içine ilave edin. Diđer yarısını da kıyılmış taze soğanlarla karıştırın. Tavada tereyağını eritip içine ırpıtığınız yumurtaları dökün, bir miktar pişmesi için bekleyin. Daha sonra üzerine kıyılmış maydanozla karıştırdığınız taze soğanları döküp 3 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Servis yaparken ikiye katlayın.