



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ OMLET

1 ay bardağı yeşil mercimek
1 adet ufak kuru soğan
1 ay kaşığı karabiber
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay kaşığı tuz
2 adet yumurta

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Küçük bir tencereye tereyağın yarısı konur, eriyince ince doğranmış soğan atılır, pembeleştirilir. Sonra haşlanmış mercimek tuz ve karabiber eklenir. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Çukur bir kapta yumurtalar çırpılır, mercimekli karışım eklenir. Kalan tereyağı temiz bir tavaya konur, eriyince mercimekli karışım dökülür ve arzu edilen kıvamda pişirilir.