



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## NET OMLET

- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yumurta
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardađı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Soğan soyulur ve yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya tereyağının yarısı konur, ısınınca soğanlar atılır, yumuşayana kadar kavrulur. Ateş kapatılır ve 5-6 dakika soğuması beklenir. Sonra ukur bir tase yumurtalar kırılır, tuz ve su eklenir, bir atal yardımıyla iyice çırpılır. Üzerine kavrulmuş soğan eklenir, karıştırılır. Tavaya kalan tereyağı bırakılır, orta ateşte eriyince karışım dökülür, bir yüzü pişince çevrilir, öbür yüzü de pişirilir.

---