



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMAÇ (ÇORUM)

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yufka veya lavaş
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz
Kırmızı biber

Tereyağını bir tavaya alın. Eriyen tereyağına elinizle parçalara ayırdığınız yufkaları atıp rengi değişene kadar kavurun. Üzerine çırpılmış yumurta, tuz ve karabiber ekleyip hızlıca karıştırın. Yumurta piştikten sonra ocaktan alıp üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı biberle süsleyerek servis yapın.

Not: Sivas, Yozgat ve Çorum illerinde yapılan omaç; oğmaç, homaç olarak da adlandırılır. Sevilen bir kahvaltı yemeği olan omaç orijinal hali ile sac yufkası kullanılarak hazırlanır.

