



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMAÇ (YOZGAT)

1 adet köy yufkası
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
Tuz

Öncelikle köy yufkasını küçük parçalara ayırın ve tavaya alın.
Üzerine tereyağını ekleyip, orta ateşte çıtır çıtır olana kadar kavurun.
Ardından yufkayı tavanın bir kenarına alın.
Tavanın boş kalan yarısına yumurtayı kırın ve pişirin.
Yufkaların ıtırlığını kaybetmemesi için yumurtayı yufkanın üzerine kırmamaya özen gösterin.
Pişmeye yakın, yumurtayı yufkalarla karıştırın ve tuzunu ekleyin.
Pişen omacı, yine köy yufkasının içine sararak da yiyebilirsiniz.

