



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET

12 tane yumurta
60 gr tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz

Bir kuşanede yumurtalara tuz konularak çatalla 7 - 8 kez çırpılır, bir tarafa bırakılır. Hemen temiz ve çok kuru geniş bir tavaya tereyağı konulur, rengi dönünceye kadar kızdırılır, bir elle tavanın sapı tutulur, öbür elle kuşanedeki çırpılmış yumurtalar tavanın ortasına dökülür. Yumurtalar hemen 4 - 5 defa yayarak karıştırılır, tava sallana sallana omlet pişirilir. Böylelikle omletin tavaya yapışması önlenmiş olur. Tavadakiler pişince üzerine bir tabak konmak suretiyle ters çevrilip, bir çatalla üç parmak eninde sarılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.01.2025