



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE OMLET

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Yeteri kadar tuz ve karabiber
Üzeri için:
Maydanoz yaprakları

Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.

Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin. Bu aşamada içine tereyağını koyabilirsiniz.

Tereyağının erimesinden sonra, çırtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir.

Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun. Pişme tamamlanınca omleti tavadan ters çevirerek servis tabağına aktarın.

Üzerine dilerseniz biraz maydanoz yaprakları koyarak, güzel bir sunum gerçekleştirebilirsiniz.

