



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET

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

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı veya 1 yemek kaşığı sıvı yağ
İsteğe bağlı malzemeler:
Rendelenmiş kaşar peyniri
Doğranmış sebzeler (domates, biber, mantar)
Jambon
Sucuk

Bir kaseye 2 adet yumurtayı kırın.
Üzerine süt ekleyin (omleti daha yumuşak yapar).
Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Çırpıcı veya çatal yardımıyla iyice karıştırın.
Orta ateşte bir tava ısıtın ve tereyağını veya sıvı yağı ekleyin. Yağ tamamen eriyip tavanın yüzeyine yayıldığında tavanız hazır.
Çırpılmış yumurtayı tavaya dökün ve bir spatula ile hafifçe karıştırarak pişmesini kontrol edin.
Alt kısmı pişip üst kısmı hala hafif sıvı olduğunda, üzerine ekstra malzemelerinizi serpin (örneğin peynir veya sebzeler).
Omletin bir tarafını spatula ile diğer tarafın üzerine kapatın. (Dilerseniz açık şekilde de bırakabilirsiniz.)
Omleti dikkatlice tabağa alın. Sıcak servis edin.

