



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET

6 yumurta
8-10 dal maydanoz
1,5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz

Yumurtaları derin bir kâseye kırıp ak, sarıya karışacak kadar çarpınız. Kıyılmış maydanoz, tuz ve arzuya göre karabiber katıp karıştırınız.

Büyükçe bir tavaya 1/2 çorba kaşığı yağ koyup hareket ettirerek her tarafının yağlanmasını sağlayınız.

Karışımın tavaya bir kepçe dökünüz. Kapak örtük hafif hararetli ısıda sertleşinceye kadar pişiriniz. Üç katlayıp servis tabağına alınız. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayınız.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)

