



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET

6 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı margarin
Tuz

Bir kaseye yumurtaları ve 1 tatlı kaşığı tuzu koyarak, yumurtaları çatalla beş altı defa çırpın. Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebileceğiniz bir tavaya 3 çorba kaşığı margarin koyduktan sonra yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırın. Yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutun, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç beş defa karıştırın. Sonra da yumurtalardaki sulu hal kaybolana kadar tavayı sallayarak omleti pişirin. Pişince ateşten alarak, omleti bir çatalla üste doğru çevirerek üç parmak eninde sarın. Omletin üstüne bir tabak kapattıktan sonra tavayı alt üst ederek tabağa alın ve derhal servis yapın.

