



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET PİZZA

8 adet yumurta
2 iri domates
2 baş soğan
3-4 diş sarımsak
10 adet tuzlu sardalya balığı
Yarım su bardağı kaşar peynir rendesi
2 çorba Kaşığı katı yağ
Yeterince tuz, biber, zeytin

YAPILIŞI:

Soğanları çok ince kıyınız. Sarmısağı ayıklayıp iyice dövünüz. Katı yağda soğan ve sarmısağı karıştırarak sarartınız. Aynı bir kaba yumurtaları kırıp, çırpınız. Çırtığınız yumurtayı soğan ve sarımsağın üzerine döküp karıştırınız. Ateşinizin kısık olmasına dikkat ediniz. Omletiniz katılaşmaya yüz tutunca ateşten çekiniz. Üzerine ince ince kestiğiniz domates dilimlerini yerleştiriniz. Kaşar peyniri, rendesini serpiniz. Tuzlu balık ve siyah zeytinlerin çekirdeğini çıkararak süsleyiniz. İki dakika kadar kızgın fırında tutup, sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Sulu sevenler, fırına koymadan önce çok az pişirmelidir omleti.