



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİZZA OMLET

2 adet sosıs
2 dilim salam
6 dilim sucuk
4 adet yumurta
1 tutam rende kaşar
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Ketçap

Yumurtalar derin bir kapta tuzla çırpılır. Doğranan sucuk, salam ve sosıs ilave edilir. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca karışım dökülür. Sertleşmeye başlayınca kaşar serpilir, 1-2 dakika sonra ateşten alınır. Pizza gibi kesilir. Üzerine ketçap gezdirilir. Sıcak servise sunulur.