



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OMLET SUFLESİ

Omlet suflesini yapmak için, yumurta sarısı, şeker ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırdıktan sonra kar haline getirilmiş yumurta akını katınız.
Karışımı yağlanmış tepsiye döküp, üstünü bir bıçakla düzleştirerek önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
Sufleyi fırından çıkarır çıkarmaz servis ediniz; yoksa sufleğiniz çökecektir.
