



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OMLETİN PÜF NOKTAKLARI

- 1 Yumurtaları ak ve sarısı tamamen hallolup köpürünceye kadar çırpın. İçine tuz, karabiber ve maydanoz koyup pişirin. Arzu ederseniz, küçük kızarmış patates veya peynir de koyabilirsiniz.
- 2 Çok kızgın tavaya zeytinyağı koyup çalkalayarak pişirin. Çünkü diğer yağlar çok kızınca yanıp kararacağından omletin de rengini karartır ve bozar.
- 3 Tavaya yağ az konulmalıdır, aksi halde omleti çevirirken ellere sıçrayarak yanabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024