



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLETLİ KEBAP :

Malzeme:

Yarım kilo kuşbaşı et

Yarım limon

1 orta domates

1 demet maydanoz

1 bardak sıcak su

Biraz tuz Karabiber, kekik

1 çorba kaşığı (silme) margarin,

OMLET İÇİN:

6 yumurta

2 çorba kaşığı jetalin

biraz tuz

1 defne yaprağı

Yapılışı:

Tencereye etleri, limon suyunu, yağı, kekik ve defne yaprağını koyun. Etler, saldıkları suyu çekene kadar orta ateşte pişmeye bırakın. Sonra 8-10 dakika kavurun. Tuzu, biberi, kabuklarını soyup minicik doğradığınız domatesleri ve suyu koyun. Ve suyunu çekip iyice pişene kadar ortadan az ateşte pişirin. İncecik kıyılmış maydanozu ilave edip karıştırın, indirin. Öte yandan, yumurtaları çukur bir kaba kırıp tuz ilave edin. Ve çatalla 5 - 6 defa çarpın. Büyükçe bir tavaya nejetalini koyup kızdırın. Çarptığınız yumurtaları döküp, tavayı sallayarak omleti pişirin. Ortasına, hazırladığınız etleri koyup üzerine omleti kapatın. Ve tabağa alıp hemen servisi yapın. (Tavanız küçükse, omleti iki defa pişirin.)