



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLETTE AUX FİNES HERBES

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet yumurta
25 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
2 adet yeşil soğan
4-5 dal maydanoz
4-5 dal dereotu

Soğan, dereotu ve maydanozu yıkayıp ayıklayarak, ince ince doğrayınız
Yumurtaları çırpınız ve çırpılan yumurtaların içine doğranmış yeşillikleri ilave ediniz. Tekrar karıştırınız.
Omlet tavasına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz, pişiriniz.
Hazırlanan omleti içine konan yeşil malzemelerle süsleyerek sıcak servis yapınız.

