



## OMLETTE AUX LARD

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  
50 g. pastırma

Pastırmaları doğrayınız ve kendi yağında kızartınız.  
Porselen bir kabın içerisine yumurtaları tek tek kırınız.  
Tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi ekleyerek, sarıları ile akları iyice karıştıncaya kadar çırpınız.  
Omlet tavasına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz.  
Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan pastırmaları omletin içine koyup katlayınız.

