



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU OMLET

- 2 adet orta boy yumurta
- Tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı ot (Frenk soğanı, Frenk maydanozu)
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Kırdığınız yumurtaları, baharatları da ekleyip, köpüklenene kadar iyice çırpın.

Daha sonra, otları ve suyu ekleyip karıştırın.

Tavada yağı kızdırıp, tavanın her yanına yayın. Çırpılmış yumurtaları da döküp, kaşıkla tavanın kenarından ortasına doğru omleti alarak karıştırın. Yumurtalar hazır olduğunda, karıştırmayı bırakarak bir dakika daha pişirin. Daha sonra palet bıçağı yardımı ile ortadan ikiye katlayın. Omleti ısıtılmış bir tabağa koyup, hemen servisini yapın.

