



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU OMLET

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Dal yeşil soğan
- 1 Tutam maydanoz
- 3 Adet yumurta
- 1 Tutam dereotu

Taze soğan, dereotu ve maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Yumurtayı kırıp çırpma kabında köpük köpük olana kadar tel çırpıcı ile iyice çırpın. Çırttığınız yumurtalara kıyılmış yeşillikleri ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyip iyice karıştırın. Teflon tavaya Sana yağı koyun ve eriterek tavanın tüm yüzeyini yağ ile kaplayın. Omlet karışımı tavaya dökün orta ateşte omletin kenarları tavadan ayrılncaya kadar pişirin. Spatula yardımıyla ters çevirip 1 dakika kadar daha pişirin.