



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI OMLET (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4-5 yumurta
100 g pastırma
2 yemek kasığı yemeklik yağ ya da yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kasığı karabiber
Tuz

Pastırmalar çok ince doğranır.

Yumurtalar bir kaba kırılır. Karabiber ve tuz atılarak çırpılır.

Bir tavaya yağ alınır. Üzerine pastırmalar konarak yarımdan fazla pisirilir. Sonra üzerine çırpılmış yumurtalar konarak karıştırılır. Tabanına yapışmaması için tava sık sık sallanır. Omletin altı kızarıncaya ters çevrilerek öteki yanı da kızartılır.

Yanında ayran ve salata bulundurulabilir.