



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ DOMATESLİ OMLET

6 adet yumurta
3 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı karabiber tuz
6 çorba kaşığı rende kaşar
2 adet soğan
4 adet domates
3 çorba kaşığı margarin

Yumurta ve sütü çırpıp tuz ve karabiberle tatlandırın. 3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ilave edin. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Domatesi yıkayıp dilimleyin. Soğanı 1 çorba kaşığı margarinde kavurun. Domatesi ilave edip hepsini kısa bir süre kavurup tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı tavadan alın ve soğumayacak şekilde bekletin. İki yapışmaz tavada margarini eritin. Yumurtalı karışımı tavalara paylaştırıp pişirin. Üzerlerine domatesleri ve geri kalan peyniri dökün. Sonra her iki omleti ikiye katlayıp ortadan bölün. Üzerlerine taze baharat serpip sıcak olarak servis yapabilirsiniz.