



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHUR OMLETİ (RAMAZAN)

2 dilim tuzu az beyaz peynir
2 adet yumurta
2 adet orta boy domates
4-5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım tatlı kaşığı kırmızı biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Tereyağı tavaya konur. Eriyince rendelenmiş domates, tuz eklenir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir. Peynir ezilir, yumurta ve maydanozla karıştırılır. Domatesin üzerine bırakılır ve tavanın büyüklüğü kadar yayarak düzeltilir. Üzerine pul biber serpilir. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.

[ML@ Sahur Bohçası için tıklayın](#)

[ML@ Sahur Bohçası Videosu](#)
