



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI OMLET

3 dilim hindi salam
3 adet yumurta
1 orba kaşığı süt
1 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peynir
1 ay kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Derin bir kabın içinde süt ve yumurtaları iyice çırpın. Doęranmiř salam, rendelenmiş peynir, tuz ve karabiberi kabın içine ekleyip karıştırın. Dięer tarafta, tavada yağı ısıtın. ırpıtığınız yumurtalı karışımı tavaya aktarın. Tavayı sallayarak her tarafa iyice dağılmasını sağlayın. Omletin daha iyi pişmesi için üzerine tava büyüklüğünde bir kapak kapatın.

Alt tarafı pişen omleti kapak yardımı ile ters çevirin. Birkaç dakika daha pişirdikten sonra ikiye katlayarak servis yapın.

