



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALAMLI OMLET

6 Yumurta  
12 Dilim salam  
1 Çorba kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

3 Çorba kaşığı zeytinyağı salamı ister dilim dilim kesilmiş halde, isterseniz bir bütün olarak aldıktan sonra bunun kabuklarını soyup, dilimlerin kenar kısımlarını keskin bir bıçakla dilimi parçalamadan çıkarın. Sonra bu salam dilimlerini ortadan ikiye bölün. Öte yanda yumurtaya tuz ve karabiber ekleyerek hepsini birlikte çırpın ve bunu önceden hazırladığınız salamlara karıştırıp, tavada ısıttığınız zeytinyağına dökün ve karışımın bir tarafı pembeleşince diğer tarafını da çevirip bu kısmın da aynı şekilde pembeleşmesini sağlayın ve sıcak servis yapın.

---