



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU OMLET

Malzeme:

8 tane yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 kahve kaşığı karabiber
4 iri baş soğan
4 adet patates
Yarım bardak zeytinyağı

Yapılışı:

Bir tavadaki kızgın zeytinyağında ince çentilmiş olan soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Daha evvelce haşlanıp kabukları soyulmuş olan patatesler küçük küçük doğranıp buna ilâve edilip karıştırılır ve 4 dakika kadar beraberce kavrulur. Yumurtalar madenî olmayan bir kapta tuz ve biber ilâvesi ile ve telle veya çatalla iyice dövülür. 10 dakika kadar devamlı çırpılan yumurtalar tavadaki soğanlı patatesin üzerine dökülür ve orta ateşte biraz pişirip yumurtaların akıcı hali kaybolur kaybolmaz, omlet tavadan sıcak bir tabağa alınıp ters çevrilerek tekrar tavaya aktarılıp diğer tarafı da aynı şekilde pişirilir. Her iki tarafı da pembe renkte kızarınca katlanmadan tabağa aktarılan bu omletin üzerine arzu edilirse domates sosu da konarak servis yapılır.