



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ OMLET

4 adet yumurta
1 çay bardağı süt
4 adet kesilmiş zeytin
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı pul biber ve karabiber

Yumurtaları bir kasede iyice çırpın.
Çırpıdığınız yumurtaların üzerine sütü dökerken de çırpımaya devam edin ya da blender kullanın.
Akabinde içine zeytinyağı ve baharatları ilave edin.
Teflon bir tavanın altını yağlayın.
Eşit bir şekilde dağıtın.
4 dakika sonra bir tabak ya da düz kaşık yardımıyla ters çevirin.
5 dakika sonra tabaka boşaltın.

