



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ OMLET

3 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım ay kaşığı tuz
Karabiber

Öncelikle 3 adet yumurtayı uygun bir kâsenin içârisine kıralım.
Ardından yarım çay bardağı süt, yarım çay kaşığı kadar tuz ve çok az karabiber ilave ederek çırpalım.
Dilerseniz bu aşamada sevdiğiniz farklı baharatlar varsa onları da ekleyebilirsiniz.
Diğâer taraftan uygun bir tavada 1 yemek kaşığı kadar tereyağını eritemiz.
Eriyen tereyağına ırpıtığımız yumurtaları ekleyelim ve kenarlarından içâe doğru karıştırarak pişirelim.
Güzelce pişen sütlü yumurtamız servise hazır.

