



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ OMLET

6 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
biraz karabiber
6 yemek kaşığı süt

Kalın dipli bir tavada yağı yakmadan kızdırın (teflon veya çelik tavada iyi sonuç alınır). Yumurtaları bir kaba kırıp biraz çırpın; süt, tuz ve biber katın. Karışımı tavaya boşaltın. Yumurta sertleşmeye başlayınca, tavayı sapından tutarak sallayın. Omletin dibi pembeleşip tavadan kurtulunca, tahta veya plastik bir ıspatula yardımıyla iki kenarını ortaya doğru üst üste kavuşturun ve servis tabağına aktarın. Omleti dürüm yaparak servis yapın.

