



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAMAGOYAKİ

<https://www.sabah.com.tr>

8 adet yumurta  
2 çorba kaşığı teriyaki sos  
1 çorba kaşığı tozşeker  
Tuz  
Tavayı yağlamak için:  
Sıvıyağ

Yumurtaları derin bir kaptan çırpın. Teriyaki sos, tozşeker ve tuzu ekleyerek bir miktar daha karıştırın. Tavanızı yağlayarak omlet karışımınızdan bir kahve fincanı kadar kısmını tavaya alın. Tavadaki omlet hafifçe piştiğinde dikkatlice birkaç kez katlayarak rulo şeklinde sarın ve tavanın kenarına alın. Tavaya bir fincan daha omlet karışımından ekleyin. Bu parça da piştiğinde diğer parçadan başlayarak yine birkaç kez katlayın. Omlet karışımının tamamı bitene kadar katlayarak pişirmeye devam edin. Karışımın tamamını aynı şekilde pişirdikten sonra elde ettiğiniz büyük rulo parçasını, 1-2 parmak kalınlığında dilimleyerek servis yapın.

