



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU OMLET

2 adet yumurta
150 gram kuşbaşı tavuk
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Tavuk etlerini küçük küçük doğruyoruz, kavuruyoruz

Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.

Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin, içine tereyağını ekleyin.

Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın çırpın. üzerine süt/su, tuz, karabiber ve kavrulmuş tavuk etlerini katıp karıştırın

Tereyağının erimesinden sonra, çırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir.

Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun, iki taraflı tamamen pişince servis edin.