



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURŞULU OMLET

1 kase lahana turşusu
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz

Lahana turşusu 1 saat kadar suda bekleterek fazla tuzu alınır. Sonra çok ince kıyılır. Yumurtalar kırılır, tuz, karabiber ve pul biber eklenir, iyice çırpılır. Üzerine turşu eklenir. Tavaya tereyağı konur. Karışım dökülür. Bir yüzü kızarıncaya kapak yardımıyla çevrilir, diğer yüzü de kızartılır.
