



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI OMLET

2 adet yumurta
Yulaf
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Yumurtaları bir kaptan çırpın.
Yulafları kavurun ve içine ufak bir su katın.
Lapa bir hale geldikten sonra, yumurta karışımını dkebilirsiniz.
Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başılayın.
Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin. Bu aşıamada içine tereyağını koyabilirsiniz.
Tereyağının erimesinden sonra, ırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşıa dkn.
Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun. Pişme tamamlanınca omleti tavadan ters çevirerek servis tabağına aktarın.

Not: İçine peynir domates biber vs. koyabilirsiniz.

