



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SOSLU OMLET

Malzemesi:

20 çırpılmış yumurta
250 gr. kenarları çıkartılmış bayat ekmek
1/2 litre süt
Tuz
Biber
100 gr. tereyağı
Yumurta sosunun malzemesi:
8 yumurta
Tuz
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı limon suyu
250 gr. süt

Hazırlanışı:

Sütle ekmekleri hamur haline gelene dek karıştırarak pişirin. Çırpılmış yumurtaların içine tuz ve biberi katarak ekmek ve süttten elde ettiğiniz hamurun içine döküp iyice karıştırın. Tereyağını 30 santim çapındaki bir tavada eritin. Yumurtalı karışımı içine dökerek alt kısmı iyice kızarana dek pişirin. Tavayı salladığınız zaman omlet içinde hareket etmelidir. Tavayı daha sonra, önceden ısıtılmış fırına koyarak, omletin üst kısmının da pişmesini sağlayın. Tavadan aldığınız omleti dilim dilim ya da küçük kareler halinde kesin. Omlet parçalarını önceden ısıtılmış bir servis kasesine alın.

Sos için gerekli olan tüm malzemeyi iyice karıştırın. Tencereyi su dolu bir kabın içine koyarak ve bir yandan da karıştırarak ısıtın. Karışım boza kıvamında olmalıdır. Sosu omlet parçalarının üzerine dökerek servis yapın.