



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZARF OMLET

- 1 adet lavaş ekmağı
- 1 adet yumurta
- 1 avuç rende kařar
- 1 ay kaşığı tuz
- 5-6 dilim sucuk
- 1 dilim domates
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Öncelikle lavaş tava çapında kesilir. Lavaş, yumuşaması için içinde su bulunan kaba batırılır ve çıkarılır. Yanmaz tavaya tereyağı konur, eriyince lavaş konur. Üzerine tuzla çırpılmış yumurta dökölür. Katılaşmaya başlayınca çevrilir. Üzerine rende kaşar, sucuk ve domates konur. Sađdan, soldan, üstten ve alttan katlanır, bastırılır. Sıcak olarak servise sunulur.