



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

EKMEKLİ OMLET



- 4 dilim bayat ekmek
- 3 adet yumurta
- 1 adet domates
- 1 dilim beyaz peynir
- 8 dilim sucuk
- 1 kahve fincanı süt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

İnce dilimlenmiş ekmeklerin kenarları alınır ve küçük küpler şeklinde doğranır. Peynir ezilir. Domatesin kabukları soyulur, ince kıyılır. Sucuk tavla zarı şeklinde ufak doğranır.

Çukur karıştırma kabına yumurtalar kırılır, tuz katılır ve çırpılır. Domates ve süt eklenir.

Ekmek parçaları, sucuk, peynir, kekik ve pul biber eklenir, iyice karıştırılır.

Geniş bir tavaya sıvıyağın yarısı konur ve orta ateşe yerleştirilir.

Isınınca ekmekli karışım kaşıkla konur ve bastırarak düzeltilir.

Bir yüzü pişince omlet ters çevirerek kapağa aktarılır. Tavaya kalan yağ konur, omlet kaydırılarak tavaya bırakılır.

Bu yüzü de pişince servise sunulur.

Not: Sucuk yerine sosis, kavurma, salam, pastırma da kullanılabilir.