



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

SUSAMLI OMLET



1 adet yumurta
1 orba kaşığı susam
1 orba kaşığı süt
3 orba kaşığı sıvıyağ
Yarım ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

- # Bir kaba yumurta kırılır, süt, susam, tuz ve karabiberle iyice çırpılır.
- # Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca çırpılmış karışım tavaya dökülür.
- # Kısık ateşte omlet katılaşıncaya kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Susam yağ içerdiği için susamlı omlet yapımında fazla yağ kullanılmaz. Bu nedenle teflon tavada pişirilmesi önerilir.