# طماطم أمليت
Domatesli Omlet

٤ أعداد طماطم
٤ أعداد بيض
٣ ملاعق حساء زيت س
١ ملعقة شاهي فلفل
١ ملعقة حلو ملح
٢-٣ فرع بقدونس

# يزال قذيفة الطماطم ويقطع على كبر بندق
# يقطع البيض على طبق حفر ويضاف فلفل الأسود ويجلد حتى تخلط بيض صفراء على الأبيض
# توضع زيت على مقلاة ا بعدما ينحرق يضاف عليها طماطم المقطعة
# عندما ينطبخ الطماطم نصفها يوضع عليه الماء المجلد ويخلط
# تطبخ متوسط الحرارة حتى تصبح الرغبة التي تريد
# عندما تؤخذ من المحجر رش عليها مقطع البقدونس

ملاحظة : عندما تطبخ هذا أمليت لا تستعمل طماطم سائل كثيرا