



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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 ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı pul biber
1 ay 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 kaydırarak tavaya bırakılır.
- # Bu yüzü de pişince servise sunulur.

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