# TAZE SARIMSAKLI OMLET




2 adet yumurta
2 adet taze ince sarımsak
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı

# Sarımsaklar çok ince kıyılır.
# Yanmaz tavaya zeytinyağı konur, ısınınca sarımsaklar atılır, kokusu çıana kadar kavrulur.
# Diğer yanda yumurtalar çukur bir kaba kırılır, tuz ilavesiyle çırpılır.
# Tavada ki sarımsakların üzerine çırpılan yumurta gezdirilir.
# Yapışmaması için kenardan ortaya hafifçe ittirilir.
# Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.

Not: Bu tarifte özellikle baş tutmammış taze sarımsak kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2227 | Adı: Taze Sarımsaklı Omlet | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 19:17