

Kuru Domatesli Omlet

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 7 dk

2 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 6/10

Kuru domatesli omlet, tuzlu ve yoğun domates tadıyla yumurtayla kısa sürede kahvaltıda yaşılır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 60 gr Kuru domates
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımla aksadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Tavayı brta ateşte 2 dakika ısıtın. Temas yapmadan yüzeyi yağlayın.
- Kuru domatesi ince doğrayın.
- Yumurtayı sütle çırptıktan sonra tavaya alın.
- Domatesi ekleyip omleti kısık ateşte pişirin.
- Kıvanırken servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi fazla yağlıysa kağıt havluya alıp omlet ağrılamaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kekik serpip servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt