

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 yapılır.

Malzemeler

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

Yapılış

- Kuru domatesi ince doğrayın.
- Yumurtayı sütle çırpıp tavaya alın.
- Domatesi ekleyip omleti kısık ısıda pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi fazla yağlıysa kağıt havluya alıp omlet ağrılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kekik serpip servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt