



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ OMLET

6 dilim Piliç Macar Salam (iri doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
75 gr keçi peyniri (ufalanmış)
4 adet yumurta (çirpılmış)
6 adet taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz, karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda)

Zeytinyağını ısıtıp, salamları ekleyin. Orta ateşte, salamlar hafif kırılaşınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. pişirin. Tavayı ateşten alıp, karıştırarak peyniri ilave edin. Soğanların 2/3'ünü, tuz ve karabiberi yumurtalara karıştırıp, iyice çirpin. Peynirli salamların olduğu tavayı tekrar ateşe koyun. Yavaş yavaş çirpılmış yumurtayı ekleyip, 1 dak. pişirin. Ara ara çatalın ucuyla karıştırarak 1-2 dak. daha pişirin. Peynirli ve salamlı karışımı kaşıkla tavanın yarısına toplayın. Diğer yarısına kalan soğanları serpip, çatalla hafifçe karıştırın. Omlet biraz daha katılaşınca kadar, yaklaşık 30 san. daha pişirip, ateşten alın. Arzu ederseniz pul kırmızıbiber serpererek hemen servis yapın.

