



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ VE NANELİ OMLET

Tuba Yapa

300 gr keçi peyniri
1 yemek kaşığı kıyılmış nane
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kıyılmış kırmızı soğan
Tuz
Karabiber

Keçi peynirini nane ile karıştır.

Yumurta, kırmızı soğan, tuz ve karabiberi çırp; orta boy tavaya dök ve 1-2 dakika pişir.

Peynirli karışımı omletin yarısına serpiştirip diğer yarısını spatula yardımıyla üzerine kapat. Sevdiğin kıvama gelince ocağın altını kapat.

Not: Omlette mantar sevenler, bu tarife ekleyebilir.

