



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BİBERLİ OMLET SARMA

6 yumurta
Tuz
Karabiber
Taze kekik 2-3 dal
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
Biraz zeytinyağı
250 gr. mozzarella
Kırmızı ve yeşil biber

Fırını 180 dereceye ayarlayıp mini pişirme tepsinize yağlı kağıt serin. Bir fırça ile yağı sürün. Bir tutam tuz ile yumurtaları çırpın. İnce kıyılmış maydanoz, doğranmış kekiğide ekleyin. Eşit bir şekilde yayılmasını sağlayarak yumurta karışımını dökün. Omletinizi fırında pişirirken, ince dilimler halinde mozzarellayı dilimleyin. Fırından omletinizi çıkarıp soğumaya bırakın. Üstüne mozzarella ile közlenmiş biberleri dizin. Tuz ve karabiber serpin. Yağlı kağıt yardımıyla yuvarlayın. Alüminyum folyo ile sarıp 7-10 dk. daha fırında pişirip servis yapın.

