



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI OMLET

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı süt
1 Adet pırasa
1 Çay Kaşığı karabiber, pul biber
2 Adet yumurta
1 Çay Kaşığı tuz

Pırasalar ince ince doğranır.yağsız olarak teflon tavada azı kapalı yumuşayana kadar pişirilir.bir taraftanda yumurta pul biber ,kara biber ve tuz çırpılır.sana klasik başka bir tavada eritilir ve üzerine pişirilen pırasa eklenir ve onunda üzerine çırpılan yumurta karışımı dökülür ve ağız kapalı bir şekilde pişirilir.
