



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ OMLET

2 adet büyük boy yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
2 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Maydanoz (isteğe göre)

Öncelikle yumurtaları bir kaseğin içine kırın ve iyice çırpın.
Üzerine peyniri ekleyerek çok ezmeden karıştırmaya devam edin.
Karışımın içine tereyağı ve zeytinyağı dışındaki tüm malzemeleri ekleyin. Kabarcıklar çıkana kadar karıştırın.
Yapışmaz tavaya tereyağı ve zeytinyağını alın.
Kısık ateşte tereyağı eriyene kadar bekleyin.
Yağ eridiğinde kasedeki karışımı tavaya dökün. Peynirler bir arada toplanırsa, çatal yardımıyla dağıtın.
Alt kısmının pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmediyse, bir süre daha bekleyin.
Altı piştiğinde omletin yarısını kaldırın ve diğerinin üzerine yerleştirerek yarım ay şekli verin.
Omletin her tarafı eşit şekilde piştiğinde ocaktan alın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

