



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERİYELİ OMLET

Canan Karatay

2 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı kuru biberiye (havanda ezilmiş)  
Kristal kayatuzu, karabiber, pul biber, kimyon (ağız tadına göre)  
1 tatlı kaşığı kadar tereyağı  
Bir avuç içi kadar beyaz peynir

Yumurtaları bir kâsenin içine kırın ve iyice çırpın.

Çelik bir omlet tavasını ocağın üstüne koyun, tereyağını içine atın ve orta ısıdaki ateşte eritin, göz göz olmaya başlayınca yumurtayı tavaya dökün ve ateşi kısın.

Omletin üzerine birer tutam karabiber, pul biber, kimyon ve tuz serpin.

En son biberiyeyi de serpiştirin.

Altı hafif pişmeye başlayınca iki yanından içe doğru katlayarak, omleti rulo haline getirin.

İç kısmı fazla pişmeyecek şekilde biraz daha ocağın üstünde tutun, sonra ateşi söndürün ve omleti bir servis tabağına alıp servis edin.

