



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEDDAR OMLET

6 yumurta
1/3 su bardağı süt
yarım çay kaşığı tuz
acı biber sosu
2-3 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
50 gram rende cheddar peynir

Yumurtaları sütle çırpın, tuz ve acı biber sosunu da katın. Bir tavanın içinde 1 yemek kaşığı tereyağını eritin, yumurtalı karışımın dörtte birini tavaya boşaltın. Yumurtalar pişmeye yüz tutup da omletin yüzeyi hâlâ sıvı olduğunda, omletin yarısının üstüne peynirin yarısını serpin. Dikkatlice ikiye katlayın. 1 dakika daha pişirip, kenara alın. Her bir omlet için aynı işlemi tekrarlayın.