



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK FIRINDA OMLETLİ EKMEK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

250 gr peynir

1 Adet bayat ekmek

5 Adet yeşil sivri biber

1 Çay Kaşığı tuz

1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber

3 Adet yumurta

Ekmekleri dilimleyin, üzerine yağ sürün, tepsinin üzerine yağlı kağıt serin ve ekmekleri üzerine dizin, peyniri bir kabın içinde ezin, yumurtaları çırpıp içine ilave edin, biberleri yemeklik doğrayın, biberleri de yumurtalı karışıma ilave edin, gerek duyuyorsanız bir tutam tuz ilave edin, ekmeklerin üzerine bu karışımı sürün, üzerine kırmızı toz biber serpin, önceden ısıtılmış 175 derecede fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
