



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ OMLET

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 tutam maydanoz
Yarım çay kaşığı tuz

Öncelikle yumurtaları bir kaseye alıp, tuz ekleyerek çırpın.

Tereyağını tavaya alarak eritin, yumurtayı tavaya dökün.

Yumurtanın alt kısmı biraz pişmeye başlayınca kenarlardan boşluklar açarak üst kısımda kalan sıvı yumurtanın da tavaya akmasını sağlayın, böylelikle omletiniz çok kalın olmayacak, üst kısmında sıvı yumurta kalmayacak.

Alt tarafı güzelce piştikten sonra üzerine kaşar peyniri rendesini döküp maydanozları ilave edin.

Ardından yarım ay şeklinde katlayarak içerisindeki peynir eriyene kadar pişirin.

Pişen peynirli omletin altını kapatarak servis tabağına alarak servis edebilirsiniz.

