



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ OMLET

6 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı margarin
Tuz
4 kahve fincanı rende kaşar peyniri

Bir kaseye yumurtaları ye 1 tatlı kaşığı tuzu koyarak, yumurtaları çatalla beş altı defa çırpın. Yumurtalara rende kaşar peynirini de ilave edin. Dięer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebileceğiniz bir tavaya 3 çorba kaşığı margarin koyduktan sonra yağın hafifçe rengi düşünceye kadar kızdırın. Yaę kızınca sol el ile tavanın sapını tutun, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç beş defa karıştırın. Sonra da yumurtalardaki sulu hal kaybolana kadar tavayı sallayarak omleti pişirin. Pişince ateşten alarak, omleti bir çatalla üste doğru çevirerek  parmak eninde sarın. Omletin üstüne bir tabak kapattıktan sonra tavayı alt st ederek tabağa alın ve derhal servis yapın.