



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI VE BEYAZ PEYNİRLİ OMLET

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

5 Adet yumurta

1 Çay Kaşığı tuz

1 Çay Kaşığı pulbiber

1 Çay Kaşığı karbonat

1 Tatlı Kaşığı un

1 Çay Kaşığı karabiber

1 Çay Bardağı beyaz peynir(rendelenmiş)

1 Çay Bardağı kaşar peyniri(rendelenmiş)

5 Dal maydanoz

Yumurtaları derin bir kasede çırpın. İçine un, tuz, pulbiber, karabiber, karbonat ve kıyılmış maydanozu ekleyip, tekrar çırpın. Peynirleride ilave edip, karıştırın. Tavaya yağı alıp, eritin ve harcı boşaltın. Tavanın sapını ileri geri sallayarak harcin eşit dağılmasını ve altının yapışmamasını sağlayın. Spatula yardımıyla altını kontrol edin. Eğer kızarmışsa; kenarsız bir kapak ya da servis tabağı yardımıyla omleti ters çevirin. Diğer tarafınıda kızarmasını sağlayın. Sıcak servis edin.