



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞ ARASI OMLET

<https://www.milliyet.com.tr>

2 yumurta
1 lavaş ekmeđi
Kaşar peyniri
Hindi fûme ya da jambon
Tereyađı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tavaya alın ve eritin. Yumurta, karabiber ve tuzu ayrı bir kabın içinde çırpın. Yumurtayı tavaya alın ve omlet kıvamında pişirin. Daha sonra üzerini lavaş ekmeği ile kapatın ve pişirmeye devam edin. Yumurta üste gelecek şekilde lavaşı ters çevirin. Sonra üzerine kaşar peyniri ve hindi fûmeleri yerleştirip, yan tarafından üstünü kapatın. Kaşarlar eriyene kadar pişirmeye devam edin. Son olarak servis tabağına alın ve ortadan ikiye kesin.

