



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LÜTENİTSALI OMLET

1 yemek kaşığı Penguen Lütenitsa
3 adet yumurta
1 dilim İzmir tulum peyniri (rende)
1 yemek kaşığı beyaz krem peynir
Karabiber, tuz, zeytinyağı
Maydanoz, yarım su bardağı ekmek kırıntısı, parmesan rendesi
Maydanoz, ekmek kırıntısı karışımı

Yumurta tuz ve karabiberle bir kaptan çırpın.
Tereyağını omlet tavasına alıp eritin ekmek kırıntısını düzgünce yayın üzerine yumurta aktarın.
Kenarları pişmeye başlayınca yarısının üzerine peynirleri, Penguen Lütenitsa'yı koyup diğeryarısını üzerine kapatın.
Servis tabağına alıp maydanoz serpererek sıcak olarak servis yapın.

