



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET VE SALAMLI SANDVIÇ

2 adet bazlama
1 yemek kaşığı biber salçası
12 dilim AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM
4 adet yumurta
100 g beyaz peynir
3 dal maydanoz
4 yemek kaşığı süt
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
Kırmızı pul biber

1 Bazlamaları enine ikiye bölün ve 4 parça elde edin. Daha sonra her parçayı yuvarlak kısmından düz kısma doğru enlemesine tamamen bölmeden ikiye kesin.
2 Arasına biber salçası sürün.
3 Beyaz peyniri küçük küpler halinde doğrayın.
4 Maydanozu yapraklarına ayırın.
5 Yumurtaları bir kaseye kırın.
6 Üzerine süt, beyaz peynir, maydanoz, tuz, çekilmiş tane karabiber ve kırmızı pul biber ilave edin, çırpın.
7 Sıvıyağı bir tavaya alın, kızdırın.
8 Üzerine yumurtalı karışımı dökün ve önlü arkalı pişirin.
9 Omleti dilimleyin.
10 Sandviç ekmeklerinin tabanına üçer dilim AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM yerleştirin.
11 Üzerine omleti ilave edin ve servis yapın.

