



OMLETTE AU FROMAGE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet yumurta
25 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
50 g. rendelenmiş peynir

Porselen bir kabın içersine yumurtaları tek tek kırınız.
Tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi ekleyerek, sarıları ile akları iyice karıştıncaya kadar çırpınız.
Omlet tavasına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz.
Bu arada tavada devamlı sallayarak her tarafının aynı oranda pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.
Omletin pişmesi tamamlanırken ortasına boydan boya rendelenmiş peyniri ilave edip katlayınız.
İstenirse üzerine ince kesilmiş peynir çubukları ile süsleyiniz.

