



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ OMLET

4 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
100 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Maydanoz temizlenip yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Sonra içine bir çatalla ezilip ufalanan beyaz peynir katılır ve iyice karıştırılır. Üzerine yumurtalar kırılır ve çatalla iyice karıştırılarak oldukça sulu bir macun haline getirilir. Tereyağı, genişçe bir tavada, rengi hafifçe dönünceye kadar kızdırılır. Yağ kızınca sol elle tavanın sapı tutulur, sağ elle tavanın ortasına karışımın dörtte biri dökülür ve hemen 2-3 defa hızlı hızlı karıştırılır. Sonra yumurtalar pişinceye kadar tavayı hafifçe sallayarak omlet pişirilir. Omlet pişince bir çatalla üste doğru çevrilerek sarılır ve bir spatulayla tabağa aktarılır. Kalan üç kişilik malzeme de aynı şekilde pişirilerek tabaklara alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.

