



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ OMLET

200 gr. beyazpeynir veya kasarpeyiri

8 yumurta

1 demet maydanoz

3-4 yemek kasigi tereyağı (suyu ve ayrani ayrilmis yagi)

1) Yumurtalari bir kaba kirin ve biraz karistirin. Rendelenmis paynir, kiyilmis maydanoz, tuz ve karabiber katip biraz daha karistirin.

2) 20-25 cm. capinda bir tavanin icine birer kasik yag koyup kizdirin. Yumurtali karisimi 3-4 kisma ayirarak tavaya bosaltin. Once catalla hafifce karistirin; alti pembelesmeye baslayınca arada tavayi sallayin. Her iki kenarini ortaya dogry ust uste kavusturun ve servis tabagina aktarin.

[ML® Ekmekli Omlet Videosu](#)