



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ OMLET

2 adet yumurta
1 fincan süt
Yarım tatlı kaşığı un
1 ay kaşığı tereyağı
Yarım demet dereotu
1 fincan beyaz peynir
Karabiber
Tuz

Derin bir kaba yumurtalar kırılır süt, tuz, karabiber, kıyılmış dereotu ve un ilave ettikten sonra iyice çırpılır. Tavada tereyağını erittikten sonra karışım üstüne dökülür tava sallanarak yayılması sağlanır. Alt st edildikten sonra üstüne peynir yayılır. 2-3 dakika pişirdikten sonra ateşten alınıp sıcak olarak servis yapılır.