



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ OMLET

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Dal maydonoz
1 Yeterince pul biber-karabiber-kekik-nane
4 Adet yumurta
100 gr beyaz peynir
1 Adet ince doğranmış yeşil soğan
0,5 Çay Bardağı yarım çay bardağı süt

Yumurtaları bir kaseye kırın. Sütü ve tuzu ekleyip bir çatal yardımıyla çırpın. Diğer yandan iç malzemeyi hazırlamak için; bir tavada SANA KLASİK'i eritin ve içine çatalla ezilmiş olan beyaz peyniri ve baharatları ekleyip 2-3 dakika eriyene kadar karıştırın. Daha sonra yapışmaz yüzeyli bir tavaya çırpılmış yumurtaların yarısını dökün. Kısık ateşte yumurtaların üzeri de pişip tavadan ayrılana kadar pişirin. Omleti düz bir tabağa kaydırıp içine erittiğiniz peyniri yayın. Yeşil soğan ve maydanozu da peynirin üzerine serpiştirin. Kalan yumurtayı da aynı şekilde pişirdikten sonra peynirle döşediğiniz ilk omletin üzerine dikkatlice kaydırın. Soğutmadan dilimleyerek servis yapın.