



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ OMLET

Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.

İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.

Omlet tavaında yağı eritiniz.

Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz.

Dumanlanmamasına dikkat ediniz.

Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz.

Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.

Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

50 g. peyniri rendeleyiniz.

Hazırladığınız omlete katlamak istediğiniz şekilde peyniri ilave ediniz.

Omleti katlayınız

Üzerine ince kesilmiş peynir dilimleri ile sıcak olarak servis yapınız.

Not: Kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.

