



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ OMLET

1 kutu pınar labne
2 adet yumurta
2 adet zeytin
1 adet sucuk

İlk önce pınar labneyi istediğimiz kadar tavaya koyuyoruz. sonra kızarıncaya sucuğu koyuyoruz arkasından yumurtaları şekildeki gibi koyup şekil veriyoruz zeytin ile göz yapıp sucuk ile burun ve ağız yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:60955 • adı:Pınar Labneli Omlet • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.04.2025 - 15:31