



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRASALI OMLET

3 adet yumurta  
2 adet ince ve taze pırasa  
1 adet taze kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım çay bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri  
1 yemek kaşığı dolusu un  
Tuz  
Karabiber

Pırasalarımızı bol suda yıkayıp ince ince doğruyoruz. Kırmızı taze biberimizi de rende kıvamına yakın büyüklükte ince ince doğrayıp seramik tencereye koyuyoruz. Malzememizin üzerine tereyağımızı ilave edip pırasalarımız ve biberlerimiz cansızlaşana kadar karıştırıp sonra ocağımızı kapatıyoruz. Yumurtalarımızı geniş bir kabin içine kırıp baharatlarımızı ve rendelenmiş kaşar peynirimizi de yumurtaların içine atıp iyice çırpıyoruz. Soğuyan pırasa ve biberlerimizi de bu karışımın içine ekleyip iyice karıştırıyoruz. Tavamızın içine tereyağını koyup iyice eridikten sonra hazırlanmış olduğumuz omletimizi tavaya alıyoruz. Altı piştikten sonra ters çevirip diğer tarafını da pişiriyoruz. Pişirdiğimiz omletimizi artık tabaklara servis edip sofralardaki yerini alabilir.

Not: Özellikle seramik tabanlı tencerelerde yapışma olayı olmadığı için omletimiz daha güzel pişmekte ve daha lezzetli olmaktadır.