



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI OMLET

1 demet pırasanın beyaz kısımları
2 adet soğan
6 adet yumurta
6 yemek kaşığı un
2 su bardağı beyaz peynir
4 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Pırasanın kök kısımlarını ince ince doğrayın. Yumuşaması için 5 dakika haşlayıp süzün. Yumurtaları mikserde çırpıp un, peynir, karabiber ve tuz attıktan sonra karıştırın. Pırasaları ekleyin, çırpıp 10 dakika bekletin. Tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağ koyup hazırladığınız karışımı tavaya dökün. Üstünü kapatıp sallayarak kısık ateşte iki taraflı pişirin. Kalan karışımı da pişirip üst üste koyduktan sonra servis yapın.

