



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI OMLET

- 6 adet yumurta
- 1 orba kaşığı labne peyniri
- 1 orba kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- 1 dal pırasa
- 1 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 orba kaşığı tereyağı

Pırasayı temizleyip çok ince kıydıktan sonra zeytinyağında yumuşayıncaya kadar kavurun. Ocaktan alıp rendelenmiş eski kaşar peyniri ile labneyi ekleyerek tatlandırın. Yumurtaları iyice çırpın. Tereyağını geniş bir tavada eritip yumurtalı karışımı dökün. Birkaç dakika sonra pişince üzerine pırasalı karışımı yayın. Ay şeklinde ikiye katlayıp kısık ateşte, birkaç dakika daha pişirin. Ocaktan alın. Hemen servis yapın.