



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PİRİNÇLİ OMLET

- 1 Çay Bardağı Pirinç
- 3 Yumurta
- 1 Tatlı Kasığı Zeytinyağı
- 3 Çorba Kasığı Kasar Rendesı
- 2-3 Dal Kiyilmiş Maydanoz
- 1 Tutam Kekik

Kaynamıs tuzlu suda pirinci pisirin. Süzüp zeytinyağı ekleyin. Firini 180 dereceye ayarlayın. 22 cm çapındaki bir kalibi yağlı kagitla döseyin. Çirpilmıs yumurta, maydanoz, kekik, peynir ve 1 tutam tuzu karıstırın. Pirinci ilave edip karıstırarak teflon kalıba dökün. Firina verip 15 dakika pisirin. Üzerinin fazla kızarmamasına özen gösterin.

