



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTADA OMLET

- 1 adet pita ekmeđi
- 1 adet yumurta
- Yarım ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve çekilmiř tane karabiber
- Pulbiber
- 1-2 dilim AYTAÇ KLASİK SUCUK

Pita ekmeklerini enlemesine ikiye kesin. Üst parçaları tekrar sekiz parçaya bölün. Fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürün ve fırının ızgarasında kızartın.

AYTAÇ KLASİK SUCUK ları kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayıp yağsız tavada pişirin.

Fırından çıkardığınız pitaların alt parçasına kaşarpeynirini ve sucukları yerleştirin.

Tam ortasına yumurtayı kırıp tuz ve karabiber ekin. Yumurtanın akı matlaşana dek tekrar fırında pişirin.

Fırından çıkarttıktan sonra üzerine baharat serpin. Dilimlediğiniz pitalarla birlikte sıcak olarak servis yapın.

