



## PİTADA OMLET

### Malzeme:

- 1 adet pita ekmeđi
- 1 adet yumurta
- Yarım ay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- Pulbiber
- 1-2 dilim sucuk

Pita ekmeklerini enlemesine ikiye kesin. Üst parçaları tekrar sekiz parçaya bölün. Fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürün ve fırının ızgarasında kızartın. Sucukları kibrit çöpü büyüklüğünde doğrayıp yağsız tavada pişirin. Fırından çıkardığınız pitaların alt parçasına kaşar peynirini ve sucukları yerleştirin. Tam ortasına yumurtayı kırıp tuz ve karabiber ekin. Yumurtanın akı matlaşana dek tekrar fırında pişirin. Tercihe göre daha çok pişirebilirsiniz. Fırından çıkarttıktan sonra üzerine baharat serpin. Dilimlediğiniz pitalarla birlikte sıcak olarak servis yapın.



Fotođraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015