SAHURDA PEYNİRLİ OMLET

4 yumurta
2 çorba kaşığı süt
70 gr peynir
Yeşil soğan
1 yemek kaşığı yağ
Tuz
Karabiber

Süt, tuz ve yumurtayı çırpın. Peyniri minik minik kesin. Teflon tavanızı yağlayın. 1 dakika orta ateşte ısınmasını bekleyin. Tencerenin ortasına yumurtaları dökün ve yüzeyi üzerinde eşit yerleşmek için hafifçe sallayın. Kenarları katılaşana dek düşük ısıda pişirin. Sonra üstüne peynirleri serpip omletinizi bir ucundan tutup dikkatli bir şekilde katlayın. Üzerine yeşil soğan ve karabiber serpip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:134292 • adı:Sahurda Peynirli Omlet • gönderen:bir dost • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:48