



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ VE PEYNİRLİ OMLET

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım çay bardağı süt  
100 gr. beyaz peynir  
3 adet yeşil soğan  
2-3 dal maydanoz  
Karabiber  
Pul biber  
Kekik  
Nane

1. Yumurtaları bir kaseye kırın.
2. Sütü ve tuzu ekleyip bir çırpma teli yardımıyla çırpın.
3. Daha sonra baharatları, taze soğanı ve maydanozu ekleyip karıştırın.
4. Peyniri elinizle bölüp ekleyin.
5. Daha sonra yapışmaz yüzeyli bir tavaya çırpılmış yumurtaların dökün.
6. Kısık ateşte yumurtaların üzeri de pişip tavadan ayrılana kadar pişirin.
7. Omleti düz bir tabağa alıp maydanoz serpip servis edin.

