



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT OMLET

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet simit
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 tatlı kaşığı biber salçası

Bir adet simidi yatay olarak fotoğrafta görüldüğü gibi kesiyoruz. Tereyağını iç kısımlarına sürüyoruz. Yatay olarak kestiğimiz simidin alt tarafını bir tavaya koyuyoruz ve arkalı önlü üç dakika kadar kızarmasını sağlıyoruz. Üzerine bol kaşar peyniri ekleyip simidin ikinci yarısını üzerine kapatıyoruz. Tam ortasında oluşan boşluğa iki yumurta kırıyoruz ve tuzluyoruz. Tavaya bir kapak kapatıyoruz. Çok hafif piştikten sonra yumurtalı kısmın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip kapağı tekrar kapatıyoruz. Dilimleyerek servis yapıyoruz.

Not: Simit omleti yaparken ocağınızın altının kısık olmasına dikkat ediniz.

