



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ OMLET

3-4 tane sosis
2 tane kırmızı biber
2 tane yeşil biber
2 yumurta
1 çay bardağı kaşar peynir rendesi
2 çay kaşığı kotanyı italyan usulü çeşni
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağ tencerede eritilir. Ardından sosisler biraz pişirilir. Daha sonra bir kaptan italyan usulü çeşni ile yumurta çırpılır. Hafif pişen sosislerin üzerine yumurta dökülür ve üzerine kırmızı biber ve yeşil biber doğranır. Daha sonra ocaktan almaya yakın kaşar peynir rendesi omlete ilave edilir. Ocaktan alınır.