



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME PEYNİRLİ İSPANYOL OMLETİ

250 gr Pınar Süzme Peynir
8 adet yumurta
½ çay bardağı Pınar Krema
2 adet orta boy haşlanmış patates
2 adet taze soğan
4 parça kurutulmuş domates
1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Yumurtaları bir kasede tuz, karabiber, Pınar Krema ve çatalla ezdiğiniz Pınar Süzme Peynir ile çırpın. Sıcak suda bekletilerek yumuşatılmış kuru domatesleri şerit halinde kesin. Taze soğanları incecik kıyın. Haşlanmış patatesleri küçük küçük doğrayıp, soğan ve kuru domateslerle karışıma ilave edin. Pınar Tereyağı'nı yapışmaz tabanlı bir tavada eritin. Karışımı tavaya döküp, kısık ateşte üzeri hafifçe sertleşene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

