



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI POFUDUK OMLET

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet ince doğranmış taze soğan
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurtaların aklarını ve sarılarını iki ayrı kaba ayırın. Aklarını mikser yardımıyla köpük olana kadar çırpın. Sarıların içine tuz, karabiber ilave edip hafifçe çırpın ve akların içine ilave edip spatula ile karıştırın. Tavayı hafifçe yağlayın ve ocağa alın. Yumurta karışımını tavaya koyun ve hafifçe yayın. Bir kapak kapatıp, kısık ateşte 2-3 dakika pişirin. Sonra kapağı açıp rendelenmiş kaşar peynirleri ve ince doğranmış taze soğanı serpip kapağı tekrar kapatın. Yaklaşık 3 dakika sonra kapağı açın ve omletinizi ikiye katlayıp tabağa alın.

