



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KAŞAR LI OMLET

Yarım çay bardağı yulaf ezmesi

Çeyrek çay bardağı süt

1 tane yumurta

Yeteri miktarda tuz

İsteğe göre pul biber ve karabiber

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (peynir türünü isteğinize göre değiştirebilirsiniz)

Yulaf ezmesine sütü katıp 5 dakika kadar bekleyin.

Yumurta ve baharatları bir kaptaki karıştırın

Kaba yulaf ezmesini ve kaşarları da ekleyin.

Daha sonra tavaya sıvı yağ ısıdıktan sonra ekleyip karışımı dökün.

Omletin arkalı önlü iyice piştiğinden emin olun.

İsteğe bağlı olarak omlet piştikten sonra üzerine farklı sebzeler ekleyebilirsiniz.

Doğurucu olduğuna kadar lezzetli de olan yulaf li kaşar li omletiniz hazır.

