



YULAF LI VE BEZELYEL İ OMLET

SuperFresh Bezelye 1 ay bardađı
Yumurta 4 adet
Tuz
Karabiber
Pul biber
Süt 1 ay bardađı
Yulaf Ekmeđi 3 yemek kaşığı
Lor peyniri 50 g
Dereotu 5-6 dal
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Yumurtaları, tuzu, baharatı ve sütü iyice çırpın.
Yulaf kepeğini ekleyip üzerini kapatın ve oda ısısında 15-20 dakika bekletin.
Daha sonra SuperFresh Bezelye ekleyip kaşığla karıştırın.
Tavayı ısıtıp zeytinyağını dökün.
Yumurtalı karışımı tavanın içine aktarın.
Kısık ateşte, her iki tarafını pişirin.
İndirmeye yakın ince kıyılmış dereotunu ve lor peynirini serpin.
Hemen servis yapın.

