



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Pendirli Omlet

Peynirli Omlet



4 Ədəd yumurta
4 Çorba qaşığı duru yağ
1 Stəkan rəndə ağ pendir.
1 Çay qaşığı qırmızı pul bibər
1 Çay qaşığı duz

Yumurtalar qırılır, ağ sarısına qraışana qədər çırpılır, duz əlavə olunur.
Üzərinə rəndələnmiş pendir qatılır, pendirlə yumurtalı qarışım, hər yerinə dağılacaq şəkildə qarışdırılır.
Teflon tavaya yağ qoyulur, bir az qızınca, yumurtalı qarışım tökülür.
Pendirli yumurtanın, bir yüzü qızarıncə, tərs çevrilir, yüzü de qızarıncə, üzərinə qırmızı pul bibər səpilir.
4 bərabər hissəyə kəsərək isti xidmət olunur.

Not: Göbəlekli omlet hazırlamaq istənersə, pendir yerinə eyni miqdar incə doğranmış göbəlek qoyulur. Duzu bir az çox qoyulur.