



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Formaggio Frittato

Peynirli Omlet



4 uova
4 cucchiaini olio vegetale
1 bicchiere di formaggio bianco grattugiato
1 cucchiaino di peperoncino
1 cucchiaino di sale

Si rompono le uova, e si miscelano finchè si miscela bene bianco e giallo, poi si aggiunge la sale.
Sopra si aggiunge il formaggio bianco grattugiato, e miscelano bene questa miscela e il formaggio.
Nella pentola si mette l'olio e dopo aversi riscaldato un pò si svuota nella pentola la miscela con uova.
Formaggio frittato durante cucinamento si fa cucinare girare di tutte due parti dopo aversi arrossito tutte due parti, sopra si mette peperoncino.
Dopo aversi tagliato in 4 pezzi uguali si fa a servire.

Not: Per prepararsi pomodoro frittato si può usarsi i funghi tagliati per il posto del formaggio. Solamente si mette un pochino sale di più.