



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PEYNİRLİ OMLET



- 4 Adet yumurta
- 4 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 Őu bardaęı rende beyaz peynir
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 ay kaşığı tuz

- # Yumurtalar kırılır, beyazı sarısına karışana kadar çırpılır, tuz eklenir.
- # zerine rendelenmiş peynir katılır, peynirle yumurtalı karışım, her yerine dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Teflon tavaya yağ konur, biraz kızınca, yumurtalı karışım dökülür.
- # Peynirli yumurtanın, bir yüzü kızarınca ters çevrilir., diğer yüzü de kızarınca, üzerine kırmızı pul biber serpilir.
- # 4 eşit parçaya keserek sıcak servis yapılır.

Not: Mantarlı omlet yapmak istenirse, peynir yerine aynı miktar ince doğranmış mantar konur, tuzu biraz fazla konur.