

Patlıcan Kaşarlı Omlet

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~298 kcal

Açılış 17/10

Bursa usulü patlıcan kaşarlı omlet, köz patlıcan yumurta ve eriyen kaşarla buluşturarak doyurucu bir sabah tavaş kurar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 1 adet Köz patlıcan
- 80 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Yapmadan önce kuru ve yaş malzemeleri ayrı ayrı yıkama aşamasında temiz ilerlesin.
2. Köz patlıcanı önce doğrayıp tereyağında 2 dakika çevirin.
3. Yumurta ve sütü çırptıktan sonra tavaya alın kaşar üzerine serpin.
4. Omleti kapağı kapalı şekilde 4 dakika pişirip servis edin.
5. Yüzeyi parlakken servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

PÜF NOKTASI

Patlıcanı tavaya kuru almak omletin sulanmasını belirgin biçimde azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta