

Peynirli Omlet

Toplam 11 dk

Hazırlama · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 6/10

Yumurta, beyaz peynir ve maydanozla hazırlanan yumuşak kahvaltılık omlet.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 100 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 tatlı kaşığı Tereyağ
- 4 dal Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Başlangıçta malzemeleri gözden geçirin, eksik ölçü kalmalarını diye kapları kontrol ediniz.
- Yumurta, süt ve tuzu çirpın.
- Tereyağı tavada eritin, yumurtayı dökün.
- Peynir ve maydanozu ekleyip kısık ateşte 5-6 dakika pişirin.
- Kıvamı görünce servis edin, fazla beklerse peynirli doku sertleşir.

PÜF NOKTASI

Omleti düşük ateşte pişirin; üstü kurumadan içi yumuşak kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına domates, zeytin ve sıcak kek koyup tavadan çıkarabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta