

# Kekikli Lorlu Omlet

Toplam 14 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Ege sofraların kekikli lorlu omleti; yumurtanın taze kekik, nane ve dereotuyla aromatlandırılarak peynirinin yumuşak dokusuyla buluşturularak tavada katlanan otlu kahvaltı tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 100 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Taze kekik
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Taze nane
- 1 yemek kaşığı Dereotu

## Yapılışı

- Taze kekik, nane ve dereotunu ince kıyılarak peynirini tülbentle süzdürüp çatalla ufalayın.
- Yumurtaları kâseye kırıp tuz ve karabiberi ekleyin; çırpıcıyla 1 dakika çırpın ve sarıya tamamen birleştirin.
- Yumurta karışımına kekik, nane ve dereotunu katıp 30 saniye daha çırpın peynirini eklemeden bekletin.
- Yapılmaz tavada zeytinyağı orta-kısmi ısıda yumurta karışımını dökün; tavayı eğerek hamuru eşit yayın.
- Omletin üstünde minik kabarcıklanmaya başlayınca lor peynirini bir yarısını serpin; 4 dakika alt yüzü tutsa kadar pişirin.
- Omleti spatulayla yarı katlayıp 1 dakika daha pişirin; tabağa alıp üstüne biraz daha taze kekik serperek sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini tülbentle 5 dakika süzdürün; aksi halde omleti sulandırarak yumurtaya katmadan önce ince kıyılmış parçaları omletin katlanmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak omleti dilimleyip tabağa alıp yanına dilim domates, beyaz peynir ve sıcak köy ekmeğiyle Ege sabah tabağını tamamlayın.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

