KİRAZ'IN MUTFAĞI

Lor Peynirli Ispanaklı Omlet

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 8 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 12 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1 su bardağı doğranmış ıspanak
- 100 g lor peyniri
- 2 taze soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Domates, salatalık ve kızarmış ekmekle sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Ispanağı hazırlayın:

- Ispanağı ve taze soğanı yıkayıp ince doğrayın.
-

2. Yumurtayı çırpın:

- Yumurtaları tuz ve baharatlarla homojen olana kadar çırpın.
-

3. Omleti pişirin:

- Sebzeleri tavada kısa süre çevirip yumurtayı üzerine dökün.
-

4. Peyniri ekleyin:

- Lor peynirini serpip kapağı kapalı biçimde omlet toparlanana kadar pişirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Ispanağı uzun süre kavurmayın; canlı rengi ve diriliği kalsın.

Kiraz'ın Mutfağı