



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Maydanozlu Omlet



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süt (isteğe bağlı, daha yumuşak omlet için)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya zeytinyağı
- 1/2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir veya kaşar peyniri
- 1/4 su bardağı ince doğranmış maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Yumurtaları çırpın.

- Bir kaseye yumurtaları kırın, süt ekleyin ve tuz, karabiber ile iyice çırpın.

2. Tavayı hazırlayın.

- Orta boy bir tavada tereyağını veya zeytinyağını ısıtın.

3. Omleti pişirin.

- Yumurtalı karışımı tavaya dökün ve orta ateşte pişirmeye başlayın.
- Hafifçe katılaşmaya başladığında üzerine rendelenmiş peynir ve doğranmış maydanozu ekleyin.

4. Omleti katlayın.

- Omletin kenarlarını hafifçe kaldırarak ortada kalan sıvı kısmın pişmesini sağlayın.
- Omletin bir tarafını spatula yardımıyla diğer tarafın üzerine katlayın ve 1 dakika daha pişirin.

5. Servis yapın.

- Omleti tabağa alın ve üzerine pul biber serpiştirerek sıcak servis edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

☐ **Püf Noktası:** Daha kabarık bir omlet için yumurtaları çırparken içine bir çay kaşığı karbonat ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı