

# Patlıcan Kaşarlı Omlet

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~298 kcal

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

## Malzemeler

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

## Yapılışı

1. Köz patlıcanı doğrayıp tereyağında 2 dakika çevirin.
2. Yumurta ve sütü çırptıktan sonra tavaya alın kaşar üzerine serpin.
3. Omleti kapağı kapalı şekilde 4 dakika pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanı tavaya kuru almak omletin sulanmasını belirgin biçimde azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta