

# Peynirli Omlet

Toplam 11 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 16/10

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

- Yumurta, süt ve tuzu çırpın.
- Tereyağı tavada eritin, yumurtayı dökün.
- Peynir ve maydanozu ekleyip kısık ateşte 5-6 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Omleti düşük ateşte pişirin; üstü kurumadan içi yumuşak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına domates, zeytin ve sıcak kek koyup tavadan çıkarabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt

Yumurta