

Kekikli Lorlu Omlet

Toplam 14 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Ege usulü kekikli lorlu omlet, yumurtayı taze kekik ve lorla hafifletip otlu bir sabah tabağına dönüştürür.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 100 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Taze kekik
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Yumurtaları kırın.
- Zeytinyağını tavaya alıp yumurtayı dökün.
- Lor ve taze kekiği ekleyip omleti 4 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Loru yumurtaya en son katmak omletin içinde küçük beyaz cepler bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze kekik serperek sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta