

Pastirmali Kasarli Omlet

Malzemeler

4 yumurta

8 dilim pastirma

Yarim su b. rendelenmis kasar peyniri

1 tatli k. tereyag

Yapilisi

Yumurtalari cirpin. Tereyagin yarisiyla pastirmalari cevirin. Kalan tereyagini tavaya koyun ve kizdirin. Cirpilmis yumurtayi tavaya dokun ve iyice yayilmasini saglayin. Tavayi kapatın. Yumurtalar pisince yumurtanin yarisina pastirma ve kasari dizin ve bir spatula yardimiyla yumurtayi ortasindan pastirma ve kasarlarin ustune dogru katlayin. Her iki tarafi da kizardiktan ve kasar eridikten sonra sicak sicak servis yapin.