

Malzemeler:

- Yumurta: 1 adet
 - 2 YEMEK KAŞIĞI LOR PEYNİRİ veya 1 yemek kaşığı yulaf kepeği + 1 yemek kaşığı LOR PEYNİRİ
 - 1 türk kahvesi fincanı kadar süt
 - Maydanoz
- Sıvı yağ: 1 tatlı kaşığı
Tuz-baharat

Yapılışı:

Yumurtaları çırpın.

Peynir ve maydanozu, sütü ilave edip karıştırın,

Tuz ve baharat ekleyin,

Sıvı yağı omlet tavaına alıp geniş bir ocakta, kısık ateşte ısıtın,

Karışımı ortadan başlayarak eşit şekilde tavaya yayın,

Bir tabak yardımı ile çevirip diğer yüzünü de 2-3 dk. pişirin,

Omletiniz servise hazır, afiyet olsun.