



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DÜRÜM OMLET

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı süt
- 2 dal dereotu
- 2 çorba kaşığı beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar
- 1 er çay kaşığı tuz ve karabiber

Yumurtaları bir kasede çirpin, süt, kıyılmış dereotu, beyaz peynir, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın. Tereyağını ısıttığınız teflon tavanıza malzemenizi homojen şekilde yayın. Bir yüzü pişen omletinizi çevirin, diğer yüzüde aynı derece pişirdikten sonra sıcak olan yüzü üste kalacak şekilde tekrar çevirin. Sıcak omletin üzerine rendelenmiş kaşar peynirini yayın ve omletinizi dikkatlice rulo haline getirin. Arzu ettiğiniz gibi süsleyerek sıcak servis yapın peynir.