



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINLANMIŞ ERİŞTELİ OMLET

150 gr. erişte (1/2 su bardağı erişte)
6 adet yumurta
60 ml. krema
75 gr. eski kaşar peyniri rendesi
1.5 yemek kaşığı zeytinyağı
25 gr. tereyağı
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
¼ demet maydanoz
Taze fesleğen
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Erişteyi bol tuzlu suda haşlanmaya bırakın. Bu arada maydanoz ve fesleğen yapraklarını incecik kesin. Kırmızı biberin tohumlarını ayıklayıp şerit şeklinde kesin. Sarımsağı ezin. Soğanı dilimleyin. Yumurtaları derin bir kaba kırın. Krema ve otları ekleyin. Eski kaşar peynirinin 2/3'ü, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın. Erişteyi süzdükten sonra yumurtalı karışıma ilave edin. Tavaya zeytinyağı ve tereyağını ekleyin. Sarımsak ve soğanı birkaç dakika çevirip erişteyi ilave edin. 3-5 dakika orta ateşte pişirip, önceden 190 derecede ısıttığınız fırında 10 dakika pişirin. Üstüne kalan eski kaşar rendesini serpiştirin. Sıcak veya ılık olarak, yanında roka salatasıyla servis yapın.

