



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYER PEYNİRLİ OMLET

Kullanılacak malzeme (4-5 kişilik):

6 yumurta,
2 çorba kaşığı margarin,
3/4 kahve fincanı süt,
4 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri,
yeteri kadar karabiber
tuz.

Yapılışı:

Yumurta, süt, yeteri kadar tuz, 2 kahve fincanı gravyer peyniri porselen bir kâsede iyice çırpılır. Diğer tarafta büyük boy bir tavaya margarin konur ve yağın rengi hafifçe dönünceye kadar kızdırılır. Yağ kızınca yumurta 1-2 defa daha çırpılır ve karışım tavanın ortasına boşaltılır. Hızlı hızlı birkaç defa karıştırılır. Yumurtalar katılaşıncaya kadar tavayı hafifçe sallayarak omlet pişirilir. Omlet pişince tava ateşten indirilir. Omletin ortasına kalan iki fincanlık rendelenmiş gravyer peyniri serpilir. Sonra omletin bir bölümü üste doğru kıvrılır ve aşağı yukarı üç parmak eninde olacak biçimde sarılır. Sarma işi bitince omlet, spatula-yla veya yağı tamamıyla çekmiş-se tavanın üstüne bir tabak kapatılıp altüst edilerek tabağa aktarılır. Tavada yağ kalmışsa önce yağı süzülür.