



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI SİGARA OMLETİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik )

Omleti için:

200 gram un,  
30 gram margarin yağı,  
2 bardak süt,  
4 yumurta,  
yeteri kadar tuz.

İçinin harcı için:

1 kilo ıspanak,  
150 gram lor peyniri,  
75 gram rendelenmiş kaşer peyniri,  
100 gram çok yağlı tulum peyniri,  
1 demet maydanoz,  
2 yumurta,  
1 fiske ceviz-i bevva,  
yeteri kadar tuz.

Üstü için:

75 gram rendelenmiş parmeasan peyniri veya kaşer ya da rokfor peyniri,  
100 gram margarin yağı.

Yapımı: Yayvan bir porselen kâseye unu eleyerek boşaltmalı. Buna 2 yumurtayla iki yumurta sarısını katmalı. Margarin yağının yarısıyla bir çimdik tuz koyduktan sonra tahta bir kaşıkla bunları birbirlerine yedi-rerek işlemeli. Ilık sütü de sicim gibi ince akıtarak hamuru boza kıvamına getirmeli. Sütü hamura iyice yedirdikten sonra küçük bir omlet tavaına artan yağın bir bölümünü koymalı ve hamurun bir parçasını tavaya akıtmalı, bir spatulayla mümkün olduğu kadar 6X9 boyunda bir dikdörtgen biçimi vererek omleti pişirmeli. Böylece bütün omletleri kızartmalı. Beri yanda ıspanakları temizleyip bol akar-suda iyice yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda haşlamalı. Ispanaklar haşlanınca bunların suyunu süzmeli ve ayıklanıp yıkanmış maydanozla birlikte kıyarcasına ince doğramalı. Buna iyice ezilmiş tulum ve lor peynirlerini katıp iyice karıştırdıktan sonra ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Sonra bu püreye birinci yumurtayı tüm olarak, ikincisinin sadece sarısını katmalı. Rendelenmiş kaşer peyniriyle ceviz-i bevva'yı ve tuzu serpip bunları tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak birbirlerine yedirmeli. Omletleri yanyana dizmeli. Hazırlanan harcı azar azar kaşıkla alıp sigara böreğinde yapıldığı gibi omletlerin bir kenarına uzunlamasına koymalı. Omletleri sigara sarar gibi harcı ortada kalacak biçimde sarmalı ve yağa bulanmış bir pyrex kayık tabağa yanyana ve bir sıra olarak dizmeli. Kalan margarin yağını küçük parçalara bölerek bu omletlerin sağına, soluna yerleştirdikten sonra rendelenmiş peyniri de üzerlerine serpmeli ve kabı 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli. Omletleri fırında 20 dakika kadar pişirdikten sonra çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.