



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEZİTA JAMBON'LU BAHAR OMLETİ

- 4 adet Lezita Doğal Yumurta
- 200 gr Lezita Dana ve Piliç Jambon
- 3-4 dal maydanoz
- 3-4 dal dereotu
- 1 tutam taze fesleğen
- 1 tutam kırmızı toz biber, tuz
- 1 çorba kaşığı dilem siyah zeytin
- 3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ

Jambonları şeritler halinde kesin. Yeşillikleri ince ince doğrayın. Yumurtaları bir kasede çırpın. Hazırladığınız malzemenin hepsini derince bir kaptaki birleştirip karıştırın. Geniş bir omlet tavaına yağları koyun. Yağ kızınca karışımı içine boşaltın. Alt yüzü piştikten sonra diğer tarafını çevirip pişirmeye devam edin. Düz ve büyükçe bir servis tabağına çıkarıp dörde keserek sıcak servis yapın.

