



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET AU GRATİN

1 kahve fincanı mısır unu
1 ay bardağı süt
tuz
karabiber
2 yumurta (akı sarısı ayrılacak)
biraz tereyađı
içi:
2 kahve fincanı rende peynir
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt
tuz
karabiber
biraz hardal

Mısır ununu süt ile kaynayana kadar karıştırın. Baharatı ve biraz piştikten sonra yumurtaların sarılarını ilave edin. Bařka bir kabın içinde yumurtaların beyazlarını iyice çırparak, karışıma ekleyin. Bir tavanın içinde tereyağını kızdırın, bu karışımı içine boşaltın. Altı st iyice kızarsın. Öte yanda, peyniri ve tereyağını süt ile eritin, baharatı ilave edin. Peynir karışımını omletin ortasına koyun, omleti ikiye katlayın ve servis yapın.