



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET BURGER

<https://www.yum-bir.org>

6 adet yumurta
1,5 yemek kaşığı kaşarpeyniri
2 adet domates
150 gr. beyaz peynir
1 tutam dereotu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Kırmızı toz biber
Yaklaşık yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı un

Patatesler haşlandıktan sonra kabukları soyularak çatalla ezilir. Tereyağı kaşar peyniri ve tuz ilave edilerek püre haline getirilir. İçerisine karabiber, kimyon, ince doğranmış dereotu ile maydanoz ilave edilerek yoğrulur. Bir parmak kalınlığında yuvarlak bir şekil verilerek el ile açılır. Aynı bir kaptaki beyaz peynir, tuz, kırmızı toz biber, ince kıyılmış maydanoz karıştırılarak yine bir parmak kalınlığında yuvarlak bir şekil verilerek el ile açılır. Üç ayrı kasede ikişer yumurta, un, kabartma tozu ve tuz ile çırpılarak klasik omlet pişirilir. Pişen her omlet yuvarlak şekilde aynı kaptaki kesilir. Yuvarlak şekilde hazırlanan malzemeler omlet -patates püresi- peynirli harç- omlet şeklinde servis tabağına üst üste dizilerek burger haline getirilir. Süslemede arzuya göre salatalık domates, zeytin, dereotu, kırmızı ve yeşil biber, ketçap, mayonez kullanılır.

