



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLET DAĞI

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

Omlet için:

2 yumurta

5 gr.muskat rendesi

50 gr. taze krema

Tuz

1/4 çay bardağı sıvı yağ

Omlet içi:

1 adet kabak

1 adet havuç

50 gr beyaz peynir

2-3 dal maydonoz

2 diş sarımsak,

2 çorba kaşığı krema

1 çay kaşığı fesleğen

1/2 çay bardağı sıvı yağ

Sos için:

150 gr. mayonez,

1 çorba kaşığı fesleğen

1 çay kaşığı zeytinyağı

5-6 dal ıspanak

Dispas sos için ayıklanan ıspanaklar ince şekilde doğranır, az yağla sotelenir. soğutulur, toz fesleğen ve zeytin yağı ile karıştırılır. blender yardımı ile sos kıvamına getirilir.

2 adet yumurta ile omlet hazırlanır, tepsiye dökülür, omlet içi için kabaklar yıkanır, kabuğu soyulur, çekirdekleri alınarak doğranır. havuçlarda yıkanır soyularak julyen doğranır, ayrı ayrı yavalarda az yağda sotelenirler. içlerine 1 kaşık krema, yarım diş sarımsak ve 1 fiske toz fesleğen ilave edilir, az sotelenerek ocaktan alınır, beyaz peynir ve kıyılmış maydonoz da başka bir kaptaki karıştırılır.

Omlet ocaktan çıkarılarak tırtıklı rulolar yardımı ile aynı boyda kesilir. İlk kat boş rulonun üzerine konur. Bir kat kabak sotesi, bir kat omlet, birkat peynir ve birkat omlet ilave edilir, yine bir kat omlet ve son olarak da havuç sotesi ilave edilir. Servis tabağına sos ve istenirse domates concase sos da ilave edilerek servis yapılır.



