



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET KEKİ

10 adet yumurta
1 yemek kaşığı süt
1 su bardağı krem peynir
50 gram parmesan peyniri
1 adet kabak
1 adet kırmızı biber
2-3 adet taze soğan
2-3 yaprak taze fesleğen
3-4 dal roka
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
30 gram tereyağ

Kabakları, taze soğanları ve biberi küçük parçalar halinde doğrayın ve tavada tereyağı ile kavurun. Yumurtaları bir kaptaki çırpın, karabiberini ve tuzunu ilave edin. Çırpılan yumurtaları tavada 4 adet krep olacak şekilde pişirin. Bir kasede krem peynirle sütü karıştırın. İçine tuz, karabiber, pul biber ve ince kıyılmış fesleğen ekleyip karıştırmaya devam edin.

Bir servis tabağında her bir krep arasına peynirli karışımdan ve sote ettiğiniz sebzelerden koyun. En son eklediğiniz krebin üzerini roka ve ince ince dilimlenen parmesan peyniri ile süsleyip servis yapın.