



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## OMLET SARMASI

7 yumurta  
15 gr. krema  
Tuz  
125 gr. tereyağı  
3 kalın dilim kenarları alınmış ve çubuk halinde doğranmış ekmek  
2 adet çırpılmış yumurta sarısı  
15 gr. rendelenmiş kaşar peyniri  
İç malzemesi:  
250 gr. sapları ayıklanmış ıspanak  
30 gr. tereyağı  
100 gr. taze ekmek içi  
45 gr. rendelenmiş kaşar peyniri  
3 katı pişmiş yumurta sarısı

Yumurtaları çırttıktan sonra içine 3 çorba kaşığı krema ve tuz koyun. 30 gr. tereyağını bir tavada erittikten sonra hazırladığınız karışımdan 7 adet düz omlet pişirin. Üst üste koyarak, omletin içi hazırlanana dek bir kenara bırakın. İçinin malzemesini hazırlarken ilk önce ıspanağı püre haline gelene kadar tereyağında pişirin, içine kremayı ve tuzu koyarak biraz sertleşinceye kadar ateşin üzerinde tutun. Ateşin üzerinden aldığınız karışımın içine ekmek içini, peyniri ve çatalla ezilmiş yumurta sarısını katın. Temiz bir bezin üzerine omletlerin altı tanesini yan yana dizip, üzerlerine iç malzemeyi eşit bir şekilde taksim edip, omletleri rulo haline getirin. Ekmek içinden kestiğiniz çubukları ağır ateşte ve 60 gr. tereyağında altın sarısı rengini alıncaya dek kızartın ve çırpılmış yumurta sarısına bulayın. Düz ve geniş bir tepsinin kenarlarına kızarmış ekmekleri dizin. Doldurulmuş omletleri ortadan ikiye bölerek tepsiye yerleştirin. Boş kalan yerleri iç malzeme ile doldurun. Kremanın geri kalanını üzerine dökün. Yedinci omleti bir kapak gibi tepsinin üzerine örtün. Üzerine peynir serpin ve küçük parçalar halinde tereyağı koyun. Fırında, omletin üzeri kızarıncaya kadar yarım saat kadar pişirin.