



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OMLETLİ SALATA

4 kişilik

Gerekli malzeme:

6 yumurta

4 dal maydanoz

2 dal fesleğen

2 dal dereotu

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

2 taze soğan

10 kiraz domates

Yarım demet roka

1 demet taze kekik

2 çorba kaşığı konserve tane mısır

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı sirke

Tuz

Maydanoz, fesleğen ve dereotunu temizleyip kıyın. Yumurta, otlu karışım, un, peynir ve 1 tutam tuzu çukur bir kaptan çırpın. 18 cm çapındaki bir teflon tavayı yağlayıp karışımdan bir kepçe ilave edin ve ince bir omlet pişirin. Malzeme bitene kadar işlemi tekrarlayıp omletleri hazırlayın ve soğutun. Omletleri şerit şeklinde kesin. Taze soğanları temizleyip doğrayın. Domatesleri ortadan ikiye kesin. Domates ve soğanları teflon tavada hafif soteleyin. Rokayı temizleyip yaprak yaprak ayırın. 2. Soğan, domates, mısır ve rokayı salata kâsesine alın. Şerit omletleri ilave edin. Kalan zeytinyağı, sirke ve tuzu bir kâsede çırpıp salatanın üzerine gezdirin. Kekik dallarıyla süsleyip servis yapın.