



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OMLETLİ SANDVIÇ

Malzeme:

5 adet yumurta
2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Birkaç dal taze fesleğen
Bir tutam taze kekik
2 çorba kaşığı süt
50 gr eski kaşarpeyniri
sandviç ekmeği
közlenmiş kırmızı biber
Birkaç yaprak kuzukulağı
Birkaç dal semizotu
4 tatlı kaşığı krem peynir

Taze kekik dışındaki yeşillikleri yıkayıp çok ince kıyın. Süt ve yumurtaları çırpın. Kıyılmış yeşillikler, bir tutam taze kekik ve rendelenmiş kaşarpeynirini ilave edin. İyice karıştırın. Tavadaki zeytinyağını ısıtın. Hazırladığınız omlet harcının dörtte birini sandviç ekmeğinin çapını geçmeyecek kadar tavaya dökün. Her iki yüzeyini pişirin. Ocaktan alın. Sandviç ekmeğinin bir dilimin üzerine krem peynirinden sürün. Sırasıyla dekoratif bir şekilde kalan malzemeyi ekleyerek süsleyin. Üzerini kalan ekmeğin dilimiyle kapatın. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz.