



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU KEÇİ PEYNİRLİ OMLETLİ FÜME SOMON RULOSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

600 gram füme somon Norveç somonu füme
200 gram taze keçi peyniri
4 adet yumurta
500 mililitre
Dereotu, maydanoz, nane vb.
Marul yaprakları
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yumurtaları derin bir kaseye kırın.
Tuz, karabiber ve sütü ekleyerek çırpın.
Zeytinyağını geniş bir tavada biraz ısıtın.
Karışımı tavaya döküp omlet yapın.
Piştikten sonra ters çevirin ve soğumaya bırakın.
Keçi peynirini incecik doğradığınız yeşilliklerle karıştırın ve omletin üzerine bir tabaka halinde yayın.
Son olarak, en üste somonları dizip sıkıca rulo halinde sarın.
Dilimleyip zeytinyağı ve tuz karabiber serpilmiş marul ile servis edin.

