



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RULO OMLET

4 adet yumurta  
2 yemek kaşığı süt  
Tuz  
Karabiber  
1 adet küçük kırmızı soğan  
1 tutam dereotu  
1 yarım adet kapy biberi  
Biraz kaşar peyniri  
Tereyağı

Öncelikle yumurtayı derin bir kaba kırıyoruz.

Tuz, karabiber ve sütü ilave edip bir çatal yardımıyla çırpalım.

İnce ince doğranmış sebzeleri ilave edin.

Uygun bir tavaya bir tatlı kaşığı kadar tereyağı koyun.

Yağ eridiğinde yumurtadan tavayı kaplayacak şekilde (ince) tavaya dökün.

Biraz pişirin. Ardından bir kenarından spatula yardımıyla rulo yapın biraz ucunu bırakın ve tekrar yumurtadan dökün.

İkinci katına kaşar peyniri serpin.

Bu işlemi yumurta bitene kadar tekrarlayın.

Rulo omleti biraz daha tavada pişirdikten sonra servise edin.

