



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RULO OMLET

150 gram beyaz peynir
100 gram kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
6 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı margarin

Peynirleri rendeleyin. Maydanozu kıyıp, karabiber ile karıştırın. Peynirleri de bu karışıma ekleyip, harmanlayın. Ayrı bir yerde yumurta, un ve tuzu çirpin. Çırpma sırasında unun topaklanmamasına dikkat edin. Yapışmaz yüzeyli büyük boy tavayı kızdırın. Margarini tavada eritip, karışımı tavaya dökün. Üzerinin pişmesine yakın, peynirli karışımı üzerine serin. 1-2 saniye daha pişirip, ocaktan kaldırın. Omleti tavadan alıp, rulo şeklinde sarın. Dilimleyip, servis yapın.

