



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARMALA OMLET

5 adet yumurta
1 adet kırmızı kapya biber
1 adet patates
1 su bardağı rende kaşar
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı tuz
Sıvıyağ

Çukur bir kaseye yumurtalar kırılır, tuzla tamamen parçalanana kadar çırpılır. Üzerine karabiber, kırmızı toz biber, rendelenmiş patates, rende kaşar ve son derece ince kıyılmış biber eklenir. Yanmaz tavaya az miktarda sıvıyağ konur, ateşe oturtulur. Omlet karışımından 1 kepçe dökülür, katılaşınca spatulayla ikiye katlanır, tavanın boş kalan kısmına yarım kepçe omlet harcı konur, dökülen kısım katılaşınca yandaki kısım üzerine sarılır, tekrar tavada boş kalan kısma yarım kepçe omlet karışımı dökülür, katılaşınca yandaki kısım üzerine sarılır. Bu şekilde omlet harcı bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Sonuçta rulo şeklinde omlet elde edilmiş olur. 1 parmak eninde dilimleyerek servise sunulur.