



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TARHUNLU OMLET EŐLİĐİNDE SOMON

Yumurtaları geniş bir kaba kırıp üzerine süt, tarhun, pulbiber ve tuz ekleyip karıştırın. Yumurtalı karışımı yağlı tavaya döküp pişirin, bu şekilde 5 adet küçük omlet hazırlayın.

Somon füme dilimlerini kırmızı ve beyaz biberle tatlandırın. Daha sonra dilimleri ikiye bölün.

Bir adet omleti servis tabağına alın; üzerine roka, dereotu ve maydanoz yaprakları yerleştirin. Onların üzerine 1 parça somon koyun. Aynı işlemi omletler bitene kadar tekrarlayın.

En üste bir dilim limon koyarak servis yapın.

