



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ OMLET

Malzeme:

7 adet yumurta

2 çorba kaşığı krema

30 gr kaşar peyniri

2 dal maydonoz

2 dal dereotu

1 tatlı kaşığı kekik

2 çorba kaşığı domates püresi

Tuz

Karabiber

muskat

20 gr Teremyağ

Birinci omlet için 2 yumurtayı iyice çırpın. 1 çorba kaşığı krema, rendelenmiş kaşarpeyniri, tuz ve baharatı ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada çok az yağ ilavesi ile pişirin. İkinci omlet için 2 yumurtayı çırpıp, 1 çorba kaşığı krema, kıyılmış otları ekleyip karıştırın. Aynı şekilde çok az yağ ilavesi ile tavada pişirin. Üçüncü omlet için 2 yumurta ve domates püresini karıştırın. Omleti pişirirken tavaya yapışmaması için tavanın içini yağlı kağıt ile kaplayın. Omleti kalan yağ ile pişirin. Üç omletin aralarına yumurta akını fırça yardımıyla sürüp üst üste yerleştirin. Önceden ısıtılmış 110 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar bekletin. Omleti fırından alın. Soğuduktan sonra küp şeklinde kesip servis yapın.