



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUŞİ

<https://yum-bir.org>

Omlet için:  
2 yumurta  
5 gr. muskat rendesi  
50 gr. taze krema  
Tuz  
1/4 çay bardağı sıvı yağ  
Omlet için:  
5-6 dal ıspanak  
4-5 adet közlenmiş biber  
1 çay bardağı pirinç  
Tuz  
Karabiber  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
Sos için:  
2 adet domates  
1 diş sarımsak  
Tuz  
Şeker  
1 çay kaşığı balzamik sirke

İlk olarak domates concase sos hazırlanır. Sos için; domateslerin çekirdekleri çıkartılır ve küp küp doğranır.

Kaynamaya yakın tuz ve 1 fiske şeker eklenir. Kaynayınca kadar karıştırılır ve ocaktan alınır.

İkinci olarak omlet içi hazırlanmaya başlanır. Bunun için pirinç iki çay bardağı suda haşlanır. Ispanaklar ayıklanır, ince ince kesilir ve az yağda sotelenir. Almay yakın karabiber eklenir ve ocaktan alınır. Közlenmiş kırmızı köz biberler yıkanır, tavla zarı şeklinde doğranır ve az yağda karabiber ilavesi ile sotelenir.

Üçüncü olarak omlet yapılır. 2 adet yumurta temizlenir, bir kaba kırılır, üzerine krema, muskat rendesi, 1 fiske tuz atılarak köpük köpük oluncaya kad

Omlet tepsiye yayılır. Kenarlardan 3cm. boşluk bırakılır. Sırasıyla haşlanmış pirinç, ıspanak, ve kırmızı biber omlete yayılır. Rulo şeklinde sarılır. Keskin bir bıçak yardımı ile rulolar şeklinde dilimlenir.

Servis tabağına domates sos yayılır, sosun üzerine omlet dilimleri taze nane yaprakları ile süsleyerek ilave edilir.



