



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLANMIŞ OMLET

8 adet yumurta
2 -3 yemek kaşığı süt
Tuz ve karabiber
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım acı biber
2 diş sarımsak
110-170 gr. arası keçi peyniri
3 yemek kaşığı dereotu
3 yemek kaşığı kişniş otu
Krema (Tercihe bağlı, servis yaparken)

2 adet yumurtayı biraz sütle karıştırarak, dört adet ayrı omlet yapın. Baharatı ekleyin. Bir iki kaşık zeytinyağını omlet tavasına döküp, orta ısıda kızdırın, ancak yağ çabuk kızdırılmamalıdır. Gereken miktardaki çırpılmış yumurtayı tavaya döküp, orta ateşte pişirin. Her iki tarafını da çevirip, yumurtaların kıvama gelmesini bekleyin. Acı biber, sarımsak, keçi peyniri, dereotu ve kişniş otunu ekleyip, omleti çevirin ve kapağını kapatın. Omleti tavadan alıp sıcak servis yapın, derseniz üzerine krema da ilave edebilirsiniz.