

## Patatesli Gözleme Yatağında Otlu Omlet



### Malzemeler (1 kişilik):

#### Gözleme için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 4 adet küçük boy haşlanmış patates
- 1 yemek kaşığı un
- 1/2 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı tuz

#### Omlet için:

- 1 yemek kaşığı (35 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
- 2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

#### Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı krem peynir
- Maydanoz

### Hazırlanışı:

Gözlememizi hazırlamak için haşladığımız patateslerimizi bir kapta eziyoruz. İçine un, süt, yumurta, kaşar peyniri ve tuzumuzu ekleyip iyice karıştırıyoruz. Küçük boy bir tavanın içine **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı alıp eritiyoruz. Hazırladığımız patatesli karışımı tavamıza yayıp arkalı önlü kızartıyoruz. Omletimiz için yumurtalarımızı bir kaseye kırıp içine tuz, karabiber ve yeşilliklerimizi ekliyoruz. Pişirdiğimiz patatesli gözlemememizi servis tabağına alıyoruz. Aynı tavanın içinde **Teremyağ Gurme Kaymaklı**'mızı eritip omletimizi iyice pişiriyoruz. Gözlememizin üzerine omletimizi alıp üzerinde krem peynir ve maydanozla birlikte servis ediyoruz.

### Püf Noktası:

Patates yumuşak olduğu için spatula ile çevirmek zor olacaktır. Bu nedenle patatesli gözlememizi çevirirken mutlaka bir tabak kullanalım. Ayrıca kullandığımız tabağı bir fırça yardımı ile yağlarsak gözlememizi yeniden tavaya almak çok daha kolay olacaktır.