



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖBREKLİ OMLET

6 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan
2 kuzu böbreği (küçük parçalara ayrılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı soğuk su

Orta boy bir tavaya 2 çorba kaşığı yağ koyup, orta ateşte kızdırınız. Soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Böbrekleri katıp arasıra döndürerek 5 dakika, her yanları hafifçe kızarana kadar pişiriniz. Maydanozu katıp tavayı ateşten indirerek, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Yumurta, tuz, biber ve soğuk suyu, orta boy bir kasede çatalla iyice karıştırınız.

Büyük bir omlet tavaında, kalan 1 çorba kaşığı yağ orta ateşte kızdırıp, yumurtayı akıttıktan sonra karıştırarak birkaç saniye, dibi biraz tutana kadar bekleyiniz. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne doğru eğerek, üstteki pişmemiş yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, böbrekleri kaşıkla omletin yarısının üstüne boşaltarak, yeniden dibi biraz tutana kadar bekleyiniz. Tavayı yeniden öne doğru eğip, spatulayla omletin öteki yarısını, harcın üstüne yarım daire biçiminde katlayınız. Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye ya da üçe kesip servis ediniz.