SÜTLÜ OMLET

12 adet yumurta
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
250 gram süt (1 bardak)
Tuz

1 Derince bir kaba 1 bardak soğuk süt koyduktan sonra buna 2 tatlı kaşığı tuz ile 12 adet yumurta kırmalı ve beş altı defadan fazla olmamak üzere sütlü yumurtaları çatalla çalkalamak ve bir yana bırakmalıdır. (Yumurta ve süt ancak birbirleriyle karışıncaya kadar çalkalamak ve çalkaladıktan sonra da bir iki dakika içinde pişirmelidir.)
2 Diğer taraftan; yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek tavaya 60 gram (3 silme çorba kaşığı) margarin koyarak yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmak, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek, bir çatal ile kemen tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasma üç-beş defa karıştırmak, sonra da yumurtalardaki sulu kal kay-bpkıncaya kadar tavayı kafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmekdir. (Yağ iyice kızıp da rengi hafifçe dönmeden yumurtalar tavaya dökülmemelidir.)
3 Pişince ateşten almak ve omleti bir çatal ile üste doğru çevirerek aşağı yukarı üç parmak eninde sarmalı ve omletin üstüne bir tabak kapatarak tavayı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve servis yapmalıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2022

© lezzetler.com tarif no:33734 • adı:SÜTLÜ OMLET • gönderen:melankoli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17