



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALKAN YUMURTALI OMLET

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo kalkan yumurtası,

4 tavuk yumurtası,

1/2 demet maydanoz veya 1/2 demet dereotu,

Yeteri kadar tuz,

1 limon,

2 orba kaşığı margarin yağı.

Yapımı: Kalkan yumurtalarını iyice yıkadıktan sonra bunların üzerindeki ince zarı çıkarıp içindeki yumurtacıkları yayvan bir kâseye boşaltmalı. Bir çatalla veya tahta bir kaşıkla ezercesine ırpmalı. Yumurtalar çatlayıp renk değiştirinceye kadar ırpıldıktan sonra daha önceden temizlenmiş ve kıyılırcasına ince doğranmiş de-reotunu (veya maydanozu) katmalı. Yeteri kadar tuz serptikten sonra tavuk yumurtalarını da kırıp kâseye boşaltmalı ve çırpmaya devam ederek karışımı birbirine yedirmeli.

Yarım kaşık margarin yağını tavada kızdırmalı. Yağ, yanmadan kızınca kâsedeki karışımın dörtte birini tavaya boşaltıp yaymalı. Omletin alt yüzü katılaşmaya başlayınca geniş bir kevgirle veya omlet küreğiyle servis tabağına almalı. Omletin öbür yüzü de katılaşmaya başlayınca (ok katı olmamalıdır), omlet küreğiyle servis tabağına almalı. Her seferinde yarım kaşık yağ kullanarak öbür omletleri de pişirmeli. Her omleti tavadan alınca yarım limonun suyundan üzerine gezdirerek az limon suyu dökmeli. Kalan yarım limonun dilimleriyle de servis tabağının çevresini süslemeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.
