



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI YAPRAĞI OMLETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 yumurta,

1/2 kilo pazı yaprağı,

50 gram margarin yağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Körpelerinden seçilmiş pazı yaprağını temizleyip bol suda iyice yıkamalı ve geniş delikli bir süzgeçten süzmeli. Pazı yapraklarının üstünde az bir su kalınca bunları oldukları gibi küçük bir tencereye koyup orta ısıli ateşe ağız kapalı olarak oturtmalı.

Pazı yaprakları kendi sularının buharıyla haşlanınca bunları ateşten indirip sıkarak sularını süzmeli. Sonra doğrama tahtasına oturtup kıyarcasına ince doğramalı. Bir tavaya margarin yağının yarısı ile kıyılmış pazı yapraklarını koymalı. Tuzunu ve biberini serpip pazı yapraklarını karıştırarak kavurmalı.

Beri yanda yayvan ve büyük bir porselen kâseye yumurtaları kırmalı. Çırparak sarılarıyla aklarını birbirlerine bağlamalı. Sonra kavrulmuş pazı yapraklarını katmalı ve iyice karıştırarak bunları yumurtalara yedirmeli.

Bu iş tamamlanınca kalan margarin yağının dörtte biriyle yeteri kadar zeytinyağını bir tavaya boşaltmalı ve tavayı ateşe oturtmalı. Yağ kızınca porselen kâsedeki karışımın dörtte birini boşaltmalı ve hemen bir çatalla tavanın dibini kazırcasına birkaç defa karıştırmalı. Sonra omleti kızarmaya bırakmalı.

Omletin bir yüzü kızarınca servis küreğiyle bunu alt - üst etmeli ve öbür yüzünde nar gibi kızartmalı. Birinci omlet pişince bunu tavadan almalı ve tekrar aynı işlemi yaparak ikincisini, Üçüncüsünü ve dördüncüsünü pişirmeli. Sonuncu omlet pişince sıcak bir yerde tutulan öbür omletlerle birlikte sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.