ŞEFTALİLİ OMLET

MALZEMESİ 4 kişilik
6 yumurta
4/5 su bardağı krema veya süt
100 gram (1/2 su bardağı) tozşeker
4 şeftali
pudra şekeri
tereyağı
tuz

YAPILIŞI:
1) Yumurtaları bir kaba kırın ve krema ya da sütle çırpın. 2 çorbakaşığı tozşeker ve bir tutam tuz ekleyip yeniden karıştırın.
2) Çapı 22-24 cm. olan bir kalıbı yağlayın, yumurtalı karışımı içine boşaltıp 180 derecelik fırında 20 dakika kadar kızartın.
3) Şeftalileri soyup zar şeklinde doğrayın. Sonra da kalan tozşekerle birlikte bir kaba koyup. Harlı ateşte 10 dakika pişirin.
4) Sıcak tabağa omleti tersyüz edin ve kaynamakta olan şeftaliyi üzerine boşaltın. Omleti ikiye katlayın, dilediğiniz meyvayla süsleyin. Üstüne pudra şekeri serptikten sonra hemen servis yapmalısınız.

© lezzetler.com tarif no:52641 • adı:ŞEFTALİLİ OMLET • gönderen:tınaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:50