



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMERİKAN USULÜ OMLET

6 adet yumurta  
100 gr krem peynir veya 6 karper peyniri  
1/2 çay bardağı süt  
3/4 çay kaşığı tuz  
1/2 çay kaşığı karabiber  
2-3 sap taze soğan  
3 tatlı kaşığı sıvıyağ  
Sosu:  
1/2 çay kaşığı kırmızı biber  
1/2 kase kıyılmış zeytin  
1 kase doğranmış domates veya 2 çorba kaşığı salça

Yumurta sarısını ve akını ayırın ve açık sarı renk alıncaya kadar 5 dakika mikserle çırpın. Peynirleri ilave edin, homojen karışım oluncaya kadar karıştırın. Sütü, tuzu ve karabiberi ilave edin. Taze soğanları ayıklayın, yıkayın ve çok ince doğrayın. Geniş sapsız tavaya (25 cm.lik) 3 tatlı kaşığı sıvıyağı koyun ve doğranmış taze soğanları 2 dakika kadar pişirin.Ocağın altını kapatın. Yumurta beyazlarını iyice çırpın. Ama köpük köpük olmadan daha önce çırptığınız yumurta sarısı, süt, peynir karışımı ile iyice karıştırın. Pişmiş yeşil soğanların olduğu sapsız tavaya karışımı boşaltın. 175 derecelik fırında altı kızarana kadar pişirin. Sonra omleti ters çevirin, üst kısmını da 10 dakika kadar pişirin.Bu arada sosu hazırlayın. Sos kabında doğranmış domates, toz kırmızı biber ve dilimli zeytinleri 5 dakika kadar pişirin (isterseniz kekik, zencefil, köri baharatlarını da kullanabilirsiniz). Pişmiş omleti dilimleyin ve sosla kenarlarına ve kesik yerlerine ilave edin.