



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI OMLETİ (FRANSA)

OMELETTES CHASEUR

1 kiři için MALZEME :

2 veya 3 adet yumurta

1 çorba kaşığı ayrınl alınmış tereyağı

Az tuz

YAPILIŞI :

Yumurtayı küçük bir kaba kırıp tuzu ilâve ediniz, bir çatalla hafif çırpıp beyaz ve sarısını birbirine karıştırınız

Omlet tavaına ayrınl alınmış yağı koyup kızdırınız, yumurtayı ilâve ediniz

Sol elinizle tavanın sapını tutup sağ elinizle çatalla yumurtayı karıştırınız

Koyulaşmaya başlayınca tavayı öne doğru eğiniz, çatalla tavanın sapının önünden omleti öne doğru kıvrınız

ön kısmına da kıvırtmış kısma doğru kıvrıp alt üst çeviriniz

Ortasını boyuna hafifçe yarıp yuva gibi kaşığı tersi ile açıp aşağıdaki tavuk ciğerli harcı doldurup servis yapınız

Tavuk ciğerli harç :

2 adet tavuk ciğerini dörtde bölünüz

2 çorba kaşığı dilimlenmiş mantar,

2 çorba kaşığı domates komkase veya 2 adet kabuğu soyulup ince doğranmış domates,

1 tatlı kaşığı yağ,

Az tuz,

bir çimdik karabiber.

Bir tavada orta ateşte tavuk ciğerini, mantarı bir iki dakika sote yapıp tuz, biber ve domatesleri ilâve edip iki dakika daha sote yapıp servis ediniz