



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVCI USULÜ OMLET

6 yumurta
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
3 arpacık soğanı (ince doğranmış)
60 gr mantar (silinip temizlenerek, dilimlenmiş)
2 orba kaşığı sirke
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı tuz
2 orba kaşığı soğuk su

Küçük bir tavada 1 çorba kaşığı yağ kızdırınız. Soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 3-4 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Mantarları katıp, arasıra karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Sirkeyi ekleyip, ateşi biraz açarak, 1 dakika kaynatınız. Tavayı ateşten indirip, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Yumurta, tuz, biber ve suyu orta boy bir kasede, çatalla iyice çırpınız.

Büyük boy omlet tavaasında, kalan 1 çorba kaşığı yağ orta ateşte kızdırınız. Yumurtaları akıtarak karıştırdıktan sonra birkaç saniye, dibinin biraz tutması için bekleyiniz. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı eğerek, üstteki pişmemiş yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı yeniden düz olarak ateşe oturtup, dibi yeniden biraz tutana kadar bekletiniz, Omletin yarısının üstüne soğan ve mantarlı harcı döküp tavayı yeniden eğerek, spatulayla omletin öteki yarısını harcın üstüne, yarım daire biçiminde katlayınız.

Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye yada üçe kesip servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız omletini kabak oğraten ile servis edilebilir.