



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU OMLET

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Omlet için:

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı tereyağı

Bir tutam tuz

Bir tutam karabiber

Beşamel sos için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

Bir tutam tuz

Bir tutam rendelenmiş muskat cevizi (isteğe bağlı)

Üzeri için:

Rendelenmiş kaşar peyniri

İnce doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

Bir sos tenceresinde tereyağını eritin.

Üzerine unu ekleyip, kokusu çıkana kadar 2-3 dakika kadar kavurun.

Sürekli karıştırarak sütü azar azar ekleyin.

Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırmaya devam edin.

Tuz ve isteğe bağlı olarak rendelenmiş muskat cevizi ekleyin.

Sosunuz yoğun bir kıvam aldıysa ocaktan alın ve bir kenarda bekletin.

Yumurta, tuz ve karabiberi bir kaptan çırpın.

Tavaya tereyağını ekleyin ve eridikten sonra çırpılmış yumurtayı dökün.

Omletin alt kısmı piştikten sonra üstüne hazırladığınız beşamel sosu eşit şekilde yayın.

Beşamel sosun üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve kısık ateşte kaşar peyniri eriyene kadar pişirmeye devam edin.

Omletinizi dikkatlice servis tabağına alın.

Üzerini doğranmış maydanozla süsleyerek sıcak servis edin.



