



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ OMLET

Malzeme:

8 yumurta

Yarım küçük paket margarin yağı

100 gr. beyaz peynir

1 demet maydanoz

1 kahve kaşığı karabiber

Yarım tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Yumurtalar müsait bir kabın içinde çatal veya tel ile 5 dakika kadar çırpılır. Geniş ve büyükçe bir tavada yağ kızdırılır. Bir taraftan da beyaz peynir ve ince kıyılmış maydanoz içine karabiber ve kâfi miktarda «bu miktar peynirin tuzlu olmasına bağlıdır» tuz atılarak karıştırılır. Çırpılmış olan yumurtalar tavadaki kızgın yağın içine aniden boca edilir ve şöyle bir karıştırılır. Tavanın kenarlarından doğru pişen yumurtalar yükselip kıvrılmaya başladığı zaman tava ileri geri hafif sallanarak yumurta pişirilir. Orta kısımların sulu hali geçip de pişmeye yüz tuttuğu an tavanın yarışma isabet edecek şekilde mayda-nozlu peynir yerleştirilir ve diğer harçsız kısım yarım daire şeklinde peynirlerin üzerine kapanır. Bu sırada ateş hafif kısılmalı ve omletin yanmamasına dikkat edilmelidir. 2 - 4 dakika kadar da böylece piştikten sonra omlet servis tabağına alınır ve sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "farah" tarafından gönderildi. 17.09.2020