



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BULUT OMLET

- 2 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tereyağı (tavayı yağlamak için)

Yumurtaların beyazlarını ve sarılarını dikkatlice ayırın.

Yumurta beyaz kısmının içine kesinlikle sarı karışmamalıdır, aksi takdirde istenen kıvam elde edilemez.

Bir çimdik tuz eklediğiniz yumurta beyazlarını mikserle veya çırpıcıyla iyice çırpın.

Karışım, sert köpük kıvamına gelip kabarana kadar çırpılmalıdır.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine veya yağlanmış bir tavaya çırpılmış yumurta beyazlarını dikkatlice koyun.

İç kısmına küçük bir çukur açarak yumurta sarısını sonradan eklemek için yer açın.

Önceden açtığınız çukura yumurta sarısını dikkatlice yerleştirin.

Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri eklemek isterseniz bu aşamada serpebilirsiniz.

Kısık ateşte kapağını kapatarak 5-7 dakika kadar pişirin. Bulut omleti sıcak sıcak servis yapın.

