



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ OMLETİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Yumurta 4 adet
Mantar (sotelenmiş) 100 g
Tereyağı (erimiş) 50 g
Tuz 1 çay kaşığı
Maydanoz 1 yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı

Bir kaseye yumurtaları kırın. İyice karışana kadar çırpın (Daha hafif bir omlet isterseniz içerisine bir yemek kaşığı su ekleyebilirsiniz). Tuz ve karabiber ekleyin. Omlet tavasını ısıtın ve içerisine erimiş tereyağı koyun. Yağ ısınınca yumurtaları tavaya dökün. Yaklaşık yirmi saniye bir elinizle tavayı hafifçe dairesel olarak sallarken diğer elinizle yumurtayı karıştırın (Bu işlemi yumurta tam pişmeden bırakmalısınız). İçerisine daha önceden sotelenmiş mantarları koyun. Omleti oval olacak şekilde tahta kaşık yardımıyla ikiye katlayın. Birkaç saniye sıcakta dinlendirince tabağa koymadan önce üzerine maydanozları serpin. Daha büyük sayıdaki servisler için yumurtaların hepsi kırılır ve çırpılır. Ölçü için kullanılacak uygun büyüklükteki bir kepçe yardımıyla omlet hazırlanır.

