



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ JAMBONLU OMLET

Kullanılacak malzeme:

6 yumurta

250 gram pişmiş jambon,

150 gram un,

100 gram tereyağı,

3 bardak süt,

1 bardak krema,

1/2 demet maydanoz,

50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Altı düz alüminyum bir tencerede piştikten sonra soğutulmuş sütle unu azar azar karıştırın. Sütün una katılması sona erince tencereyi orta ısı bir ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak, karışımı boza kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Beri yanda tereyağından bir tatlı kaşığı kadarını bir kenara ayırdıktan sonra yağla kremayı iyice karıştırın. Buna bir tutam tuz serptikten sonra karışımı çabuk çabuk karıştırırken yumurtaların sarılarını teker teker bu karışıma katın. Sonra bunu çabuk çabuk karıştıracağınız unlu süte azar azar dökerek yedirin ve soğumaya bırakın. Beri yanda yumurtaların aklarını iyice çırparak köpük durumuna getirin. Sonra soğumuş olan tenceredeki karışımı yavaş yavaş karıştırırken yumurtaların köpürmüş aklarını azar azar katın. 40 santim uzunluğunda, 25 santim genişliğinde alçak kenarlı bir fırın tepsisini iyice yağlayıp unlayın, sonra karışımı bu tepsiye boşaltın. Bir spatulayla karışımı iyice yaydıktan sonra tepsiyi kızdırılmış fırına sürün.

Hamura bir kibrit çöpü soktuğunuzda tamamiyle kuru olarak çıkıncaya kadar tepsiyi fırında tutunuz.

Tepsiyi fırından çıkarınca ıslatılmış ve iyice sıkılmış temiz bir çuval parçasının üstüne baş aşağı edin.

Omlet hamuru bu çuvalın üstünde soğuya dururken önceden haşlanmış olan jambonu zar gibi küçük parçalara doğrayın. İyice temizlenip yıkandıktan sonra kıyılmış olan maydanozla jambon parçalarını bir kâseye boşaltın.

Kremanın yarısı ile rendelenmiş peynirin de yarısını kattıktan sonra tuzunu, biberini serpin ve karışımı iyice karıştırın.

Sonra bu jambonlu karışımı fırından çıkardığınız ve ılımış olan hamurun üstü iyice yayın. Bu içi dağıtmadan hamuru rulo biçiminde sarın ve dağıtmadan iyice yağa bulanmış dar bir fırın kabına dizin. Artan yağı parçalayıp sağına soluna yerleştirin, kalan kaşarı serptikten sonra artan kremayı da omletin üstüne koyun, kabı fırına verin, 10 dakika sonra çıkartıp sofraya götürün.