



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME HİNDİLİ OMLET

2 adet yumurta
150 gram hindi füme eti
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Hindi füme etlerini kibrit çöpü doğruyoruz.
Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.
Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin, içine tereyağını ekleyin.
Bir karıştırma kabına yumurtaları kırın çırpın. üzerine süt/su, tuz, karabiber ve doğranmış füme hindi etlerini katıp karıştırın
Tereyağının erimesinden sonra, çırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün. Bu aşamada dikkatli olmanız. Çünkü omlet 15 saniyede pişecektir.
Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun, iki taraflı tamamen pişince servis edin.