



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ OMLET

150 gr Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı (4'e kesilmiş)
3,5 çorba kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
1/2 adet küçük boy havuç (küçük küp doğranmış)
5 adet mantar (ince dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
75 gr pirinç
150 ml su (kaynar)
6 adet büyük boy yumurta (oda sıcaklığında, hafif çırpılmış)
4 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı ketçap
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bir çorba kaşığı tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak 1-2 dak. soteleyin.

Hızlı ateşte ve karıştırmaya devam ederek etleri ekleyip, 2-3 dak., havuç ve mantarları katıp, 4-5 dak. pişirin.

Ateşten indirip maydanoz, tuz, karabiber serpin ve karıştırın.

Pirince tuz serpip, üzerine çıkıncaya kadar kaynar su gezdirin ve en az 30 dak. dinlendirin. Unlu suyu gidinceye kadar akan bol suyla yıkayın.

Pirince suyu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin.

Hafifçe karıştırın ve pirinç suyunu çekinceye kadar, yaklaşık 10-12 dak. pişirin. Ateşten alıp, mantarlı malzemeyi ilave edin. Karıştırın ve sıcak tutun.

Yumurtaya sütü ekleyin. Tuz ve karabiber serpip, çırpın. Kalan tereyağının 1/4'ünü yağsız tavada ısıtın. Çırpılmış yumurtanın 1/4'ünü tavaya akıtın. Tavayı kendi etrafında çevirip, her tarafına eşit dağıtın ve hızlı ateşte omlet katı olmayacak şekilde, yaklaşık 1 dak. pişirin.

Omleti kağıt havlu üzerine alın. Üzerine pirinçli harcın 1/4'ünü yayıp, rulo şeklinde sarın. Kalan malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi yapın.

Üzerine ketçap gezdirerek servis yapın.

