



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HİNDU OMLETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

6 yumurta,  
80 gram margarin yağı,  
2 baş soğan,  
4 iri ve olgun domates,  
1/2 limonun suyu,  
2 bardak süt (1/2 litre),  
4 çorba kaşığı yoğurt,  
1 tatlı kaşığı safran,  
1 tatlı kaşığı zencefil,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Domatesleri önce kaynar, sonra soğuk suya batırıp çıkarmalı ve çekirdeklerini ayıkladıktan sonra kıyatcasına ince doğramalı. Soğanı rendelemeli, margarin yağının yarısıyla birlikte tavaya koymalı ve tahta kaşıkla karıştırarak soğanları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğan pembeleşince domatesi, zencefil, tuz, karabiber ve safranı katmalı. Karıştırarak pişirmeli. Bu arada sütü katıp karışımı on dakika kaynatmalı. Beri yanda porselen bir kâseye yumurtaları kırmalı. Üstüne bir tutam tuz serpmeli. Hafifçe çırpmalı. Mümkünse demir bir tavaya, kalan margarin yağının yarısını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca çırpılmış yumurtayı içine dökmeli. Omletin alt yanı katılaşmaya başlayınca bunun yarısına domatesleri, soğanlı salçayı dökmeli. Omletin öbür yarısını bir spatulayla bu salçanın üstüne kıvrmalı. Böylece salça omletin içinde kalmış olacaktır. Omletin bir yüzü hafif ateşte iyice kızarınca öbür yüzünü alta alıp burasını da iyice kızartmalı. İçi doldurulmuş omlet tamamiyle kızarınca bunu sıcak bir yerde tutulan servis tabağına aktarmalı. Kalan margarin yağını tavaya boşaltmalı. Buna yoğurtla yarım limonun suyunu ve salçanın artığını katmalı. Çırpıncasına karıştırarak bu salçayı yarı yarıya azalınca kadar pişirmeli. Bu salça hazırlanınca bir servis kâsesine boşaltmalı ve omletle birlikte sofraya götürüp servis yapmalı. İsteyenler yoğurtlu salçayı ayrı bir kâseye boşaltmayıp servis tabağındaki omletin üstüne döküp de servis yapabilirler.