



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU OMLET

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
60 gr yağsız jambon (dilimlenmiş)
6 yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 orba kaşığı soğuk su

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı yağ koyup, orta ateşte kızdırınız. Jambonu ekleyip, araya, karıştırarak 5 dakika, iyice ısınıp hafif pembe olana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip, bir kenarda sıcak olarak saklayınız. Yumurta, tuz, biber ve suyu orta boy bir kasede, çatalla iyice karıştırınız. Kalan 1 orba kaşığı yağı büyük bir omlet tavaında kızdırınız. Yumurtalı karışımı boşaltıp, karıştırarak birkaç saniye, dibinin biraz tutmasını bekleyiniz. Ateşi kısıınız. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne eğerek, üstteki pişmemiş yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, dibinin yeniden biraz tutmasını bekleyiniz. Omletin yarısının üstüne jambonu boşaltıp tavayı öne doğru eğerek, spatulayla omletin öteki yarısını jambonların üstüne, yarım daire biçiminde katlayınız. Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye yada üçe keserek servis ediniz.
