



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU OMLET

Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.

İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.

Omlet tavaşında yağı eritiniz.

Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz.

Dumanlanmamasına dikkat ediniz.

Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz.

Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.

Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

Jambonları paysenne doğrayınız.

Tereyağında sote ediniz.

Hazırlanan omleti katlanacağı zaman içine jambonlar ilave ederek kapatınız.

Üzerini iki ince dilim kızarmış jambonla süsleyerek sıcak servis yapınız.

