



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAISERSCHMARREN (AVUSTURYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

İmparator Omleti

6 yumurta
2 çorba kaşığı krem
2 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı un
50 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
bir tutam tuz
üstü için:
toz şeker
komposto için:
1 kg. Kara erik
200 gr. toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kak tarçın
3 karanfil
Servis için:
1/2 su bardağı krem

Erikleri yıkayıp ikiye bölün. Çekirdeklerini çıkarın. Bir tencereye erikleri, su ve şekeri koyun. Kaynamaya başlayınca içine kak tarçını, karanfilleri ve limon suyunu koyup hafif ateşte kaynamaya bırakın. Erikler iyice yumuşayıp, komposto koyu kırmızı bir renk alıncaya kadar pişirin. Daha sonra ateşten alıp soğumaya bırakın. Yumurtaların beyazlarını sarılarından ayırıp derin bir cam kaba koyun. İçine bir tutam tuz atarak elektrikli bir çırpıcı ile karbeyaz oluncaya kadar çirpin. İçine yumurta sarılarını, toz şekeri, vanilyayı, kremi ve limon kabuğu rendesini atıp tekrar 1 dakika kadar çirpin. Daha sonra çırpıcının çirpma derecesini düşürün ve bir yandan yumurta karışımını çirparken diğer yandan da unu yavaş yavaş içine katın. Böylece ununuz top top olmaz. Daha sonra tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca, hazırladığınız omletin içine çekirdeksiz kuru üzümleri atın ve karışımı tavaya boşaltın. Omlet hamurunuz tavada yayılır.

Ateşi biraz kısın ve omletin altını yakmadan pişirin. Tatlının altı tamamen pişince üst kısmı da yavaş yavaş tutmaya başlar. Dilerseniz aynı büyüklükte yağladığınız başka bir tavaya ters çevirerek alın diğer tarafını da kızartın. Ya da fırın ızgarasını yakın ve tavayı altına koyun. 2-3 dakika omletin üstü kızarıncaya kadar bırakın. Yalnız bunun için ızgarayı önceden 160 derecede kızdırmalısınız. Yoksa omletiniz bekleme sırasında iner. Daha sonra pişmiş omleti bir tabağa alın. Düzgün olmayan iri parçalar keserek üzerine sıcakken toz şeker serpin. Yanında buz gibi erik kompostosu ve krem ile sıcak tatlınızı servis yapın.