



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI ÇİN OMLETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram koyun veya dana kıyması,

150 gram un,

2 yumurta,

1 diş sarımsak,

4 tatlı kaşığı sambal oelek (bir cins kırmızı çin biberi),

2 kaşık soya salçası,

1/10 litre et suyu,

50 gram baharat, (tarçın, yenibahar, cevzi bevva, kişniş tozu, kekik)

yeteri kadar zeytinyağı,

karabiber ve tuz.

Yapımı: Porselen bir kâseye unu koymalı. Bunun üstüne bir tüm yumurta ile ikinci yumurtanın sarısını, bir çimdik tuzla suluca bir hamur yapmaya yetecek kadar su katmalı ve karışımı iyice karıştırarak su. lu omlet hamurunu hazırlamalı. Bir tavaya yeteri kadar zeytinyağı koyarak yirmişer santim çapında omletler pişirme-li Ancak omletlerin bir yüzleri nar gibi kızarıırken öbür yüzlerini çok kızartmamak gerekir.

Bir güvece kıyılırcasına ince doğranmış sarımsakla iki kaşık zeytinyağını koymalı, içine kıymayı da attıktan sonra güveci orta ısıli bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak kıymayı kavururken tarçını, kişniş tozunu, yeni baharı, cevzi bevva-yı. kekiği serpmeli. Sambal oelek'i ve so. ya salçasını da kattıktan sonra hepsini birlikte karıştırarak kavurmalı. Et suyunu da kattıktan sonra bu karışımı vakit vakit karıştırarak pişirmeli. Kıymalı karışımın suyu çekilince güveci ateşten indirmeli.

Her omlet parçasının ortasına (çok kızarmış yüzlerine) bu kıymalı karışımdan kaşıkla birer parça koymalı. Harcı içinde bırakarak omletleri ikiye katlamalı uçlarının yapışması için de bir fırçayla yumurta akı sürmeli.

Omletlerin doldurulması ve uçlarının ya. pıstırılması sona erince bunları bol zeytinyağı içinde nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

Kızaran omletleri servis tabağına almalı ve yanında bir çin salçası olduğu halde servis yapmalı.