



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEYNİRLİ OMLET

Sofraya oturacakların adedine göre, adam başına iki yumurta sarısı isabet etmek üzere bir çanak veya kap içine, kıyılmış maydanozla beraber, ovalanmış beyaz peynir veya (tulum peyniri) ile yumurtaların yalnız sarıları veya akıyla beraber kırılır. Bir miktar bayat ekmek içi ovalanır. Tahta kaşıkla veya hususi yumurta tel kamçisiyle ekmek, yumurtalar, peynir ve maydanoz iyice dövülür ve bu maddeler yekdiğeriyle tamamen birleşinceye kadar çalkanır.

Bir taraftan da tavada sade yağ, harlı ateşte iyice kızar. Hemen mayi halindeki yumurtalardan iki kaşık alınıp kızgın yağ içine yavaşça dökülüp tavada sallanarak omletin bir tarafı nar gibi kızarınca, bıçakla çevrilip diğer tarafı da kızarınca tavadan çıkarılıp üst üste evvelâ büyük bakır tabağa alınır. Bu tabak, ocağın yanbaşıda bırakılır.

Bu şekilde misafir adedince yuvarlak, kabarık güzel şekil almış bulunan omletler ayrı ayrı tabaklara konulup sıcak sıcak sofraya sunulur. Yahut, üstü kapalı büyük porselen tabakla masa ortasına konulup herkes porsiyonunu oradan alır.

