



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI OMLET

Malzemesi:

4 yumurta

600 gr. makarna

Tuz

Biber

150.gr. tereyağı

150 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Kaynar tuzlu suya makarnaları atarak iyice pişene kadar haşlayın. Suyunu süzdükten sonra peynir, maydanoz ve tereyağı ile karıştırın. Yumurtaları tuz ve biber ile çırttıktan sonra yavaşça makarna ile karıştırın. 30 santim çapındaki bir tavada onbeş gram tereyağını eritin. Yumurta ve makarna karışımını tavaya koyarak iyice yayın. Tavayı ateşe koyduktan sonra arada sırada sallayarak kenarlarının da iyice pişmesine dikkat edin. Tavanın dibinde tereyağı kalmadığı zaman omletin yanmaması için biraz daha ilave edebilirsiniz. Omletin kenarları kızarmaya başladığı anda omleti bir tabağa ters çevirerek tavaya yeniden yağ koyun ve diğer yüzünü de kızartın. Daha önceden ısıtılmış geniş bir tabağa omleti çıkartarak sıcak sıcak servis yapın.

Not: Makarnalı omlet hazırlamak, iyi sonuç elde etmek isteyenler için bir sabır ve özen işidir. Omletin her iki yanı da iyice kızarmalı, ama ortası kuru olmamalıdır. Tereyağı yerine isterseniz zeytinyağı da kullanabilirsiniz.