



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MARMELÂTLI OMLET

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

- 1 yumurta,
- 3 çorba kaşığı un,
- 1 kaşık bakiing powder,
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı,
- 1 desilitre süt,
- 1 elma,
- 1 kaşık marmelât,
- 1 tutam tuz.

Yapımı : Yumurtayı porselen bir kâseye kırmalı ve çırparken buna sırasıyla sütü ve zeytinyağını sicim gibi ince akıtarak iyice karıştırmalı. Tahta kaşıkla yavaşça karıştırırken bu defa da unla karıştırılmış bakiing povvder'i azar azar serpip yedirmeli. Bir tutam tuz serptikten sonra yavaş yavaş karıştırmaya devam ederken bu defa da rendelenmiş elmayı katmalı. Bu işlemler yapılırken kuvvetle çırpmamaya çok dikkat edilmelidir. Toflen bir tavayı ateşe koyup kızdırmalı. Sonra hiç yağ koymadan bu omletten birer kaşık alıp tavaya boşaltmalı. En çok onar santim çapında birer daireyi andıracak omletlerin önce bir yanlarını kızartmalı. Sonra bir tevzi küreğiyle alt-üst ederek öbür yanlarını da kızartmalı. Omletleri tavadan alıp servis tabağına alırken üzerlerine marmelât koymalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.