



OMLETLER

2-3 tane yumurtanın çırıldıkdan sonra içersine süt, peynir, maydanoz, vb. malzemeler konarak, teflon tavada pişirilmiş halidir.

İçersine konan malzemelere göre isim alırlar.

Çeşitleri:

Sebzeli omler: Biberler çekirdekleri çıkarılıp ince şeritler halinde doğranır. Havuç temizlenip rendelenir.

Yumurtalar ayrı bir kaptta çırpılır. Tereyağı eritilip sebzeler sote edilir.

Çırpılmış yumurtalar içine katılır. Pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Renkli omler: Soğan, patates, domates, dolmalık yeşilbiber, kıyılmış maydanoz, tereyağı, yumurta, süt, tuz ve karabiber ile yapılır.

Jambonlu omler: Yumurta, süt, jambon, tuz ve karabiber ile yapılır.

Sosisli omler: Yumurta, süt, sosis, tuz ve karabiber ile yapılır.



Fotoğraf "farah" tarafından gönderildi. 17.09.2020