



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

12 adet yumurta

Tuz

1 Bir kuşaneye 12 adet yumurta ile 2 tatlı kaşığı tuz koyarak yumurtaları çatalla beş altı defadan fazla olmamak üzere çırpmalı ve bir tarafa bırakmalıdır. (Soğuk omletin tekrar ısıtılması zorunlu olmadığından ancak iki günde pişirmek zorunluluğu vardır. Esasen 12 yumurta ile hazırlanan omlette başarı güç olduğu gibi yumurtaları gereğinden fazla çırpmaya ya da çırpılmış yumurtaları 2-3 dakikadan daha fazla beklemekle de omletin bozulmasına neden verilmiş olur.)

2 Diğer taraftan da yumurtaları içinde rahatça pişirebilecek bir tavaya 3 silme çorba kaşığı margarin koyduktan sonra, yağın hafifçe rengi dönünceye kadar kızdırmalı, yağ kızınca sol el ile tavanın sapını tutmalı, sağ el ile de az çırpılmış yumurtaları tavanın tam ortasına dökerek bir çatalla derhal tavanın içindeki yumurtaların dibini kazırcasına üç, beş defa karıştırmalı, sonra da yumurtalardaki sulu hal kayboluncaya kadar tavayı hafifçe sallamak suretiyle omleti pişirmelidir. (Yağ iyice kızıp da rengi hafifçe dönmeden yumurtalar tavaya atılmalıdır. Aksi halde yumurtalar tavanın dibine yapışır ve parçalanmadan tavadan çıkarmak güçleşir.)

3 Pişince ateşten almalı ve omleti bir çatalla üste doğru çevirerek aşağı yukarı üç parmak eninde sarmalı ve omletin üstüne bir tabak kapattıktan sonra tavayı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve hemen servis yapmalıdır.

Not: Omleti pişirecek olduğunuz tavanın çok kuru ve temiz olması gerektiği gibi 6 yumurta için de çapının 22 - 24 santim arasında olması gerekir. Çünkü iyi bir omlet yapabilmek için yumurtaların taze olmalarına ve saman kokmamalarına olduğu kadar tavanın çapına, kuru olmasına ve temizliğine de önemle dikkat etmek gerekir. İçi nemli ve pis tavalarda pişirilen omletlerin dipleri yanmış, üstleri sulu kalmış olur.

