



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET YAPMANIN PÜF NOKTALARI

- 1- Omlet yapmaya başlamadan önce seçtiğiniz yumurtaya dikkat etmeniz gerekir. Kullanacağınız yumurtalar taze ve kaliteli olmalı.
- 2- Pişirmeden önce seçtiğiniz yumurtaların oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Buzdolabından çıkarınca biraz bekletin. Soğuk yumurtaların sertleşmesi daha uzun sürer.
- 3- Orta incelikte bir omlet yapılmak isteniyorsa yumurta çok çırpılmamalı. Çırpma için çırpıcı yerine çatal tercih edilmeli.
- 4- Omlet yaparken kullanılacak tava kalın tabanlı olmamalı. Çevirerek her iki yüzü de pişirmek isteniyorsa yapışmaz yüzey tercih edilmeli.
- 5- Omlet yapılırken daha lezzetli olması için tereyağı ya da sade yağ tercih edilmeli.
- 6- Omlet yapılırken yağ miktarı çok önemli, tavaya az yağ koyarsanız omlet yapışır ve parçalanır, çok yağ koyarsanız şekilsiz ve yağlı olur. Dengeli yağ kullanılmalı.
- 7- Omletin kabarık olması için, az miktarda süt veya krema ekleyebilirsiniz.
- 8- Pişirme ısısına dikkat edin. Omlet orta ateşte pişirilmelidir.
- 9- Doğru malzeme seçimi yapın. Çok fazla malzeme eklerseniz omletin katlanmasını zorlaştıracaktır.
- 10 - Omleti çevirme konusunda başarılı değilseniz mutlaka spatula kullanılmalı.

