



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OMLET YAPIMININ PÜF NOKTALARI

İyi bir omlet elde edebilmek için, yumurtaları içinde pişirecek olduğumuz tavanın çapına önemle dikkat etmek gerekir. Çünkü gereğinden küçük tavalarda içerisinde pişirilen yumurtalar, tavaya ince bir tabaka şeklinde yayılacağı yerde, kaim kalır ve kolayca pişmezler. Böylelikle de omletin altı yanarcasına kızarmış olmasına rağmen, üstü sulu ve çiğ kalır. Bu nedendir ki yumurtaları içinde pişirecek olduğumuz tavalarda çapları 3 yumurta adedi için de tavanın çapı ikişer santim daha büyük olması gerekir. Bir defada altıdan daha fazla yumurta ile omlet yapmaktansa yarı yarıya olmak üzere iki defa pişirmek daha uygundur. Bir de tavanın imkân olduğu kadar temiz olması ve içinin ıslak, hattâ az nemli bile bulunmaması gerektir. Nemli tavalarda pişirilen omletlerin altları tavaya yapışır.

