



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OMLET HAZIRLAMA İLKELERİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Omlet yapılacak yumurta taze olmalıdır.

Omlet kahvaltıda kullanılacaksa 2 yumurtadan, hors d'oeuvre (ordovr) olarak kullanılacaksa 3 yumurtadan hazırlanmalıdır.

Omlet yapımında kullanılacak yumurtaların akları ve sarıları köpük köpük oluncaya kadar çırpılmalıdır.

Hazırlanan yumurtaların pişmesi en az 10 dakika içinde yapılmalıdır.

Omletin pişeceği tava; kuru ve temiz olmalıdır.

Tavanın çapı yumurta sayısı ile orantılı olmalıdır. Omlet yapımında 15 -20 cm. çapında tava kullanılmalıdır.

Omletin tuzu pişeceği zaman konmalıdır.

Yumurtanın tavaya yapışmaması için, yağ iyice kızdırılmalıdır.

Tavaya bir seferde konulacak yumurta sayısı en fazla 3 adet olmalıdır.

İyi bir omletin şekli düzgün, iyi pişmiş, yumuşak ve pembe renkte olmalıdır.

Omletin katkı maddeleri (bacon, jambon, peynir gibi) arzuya göre yumurtaların içine konularak pişirildiği gibi, pişirilen omletin arasına da konabilir.

Omlet sıcak olarak servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024