



OMLETTE EMMENTALOİSE

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

2 adet yumurta
25 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
50 g. kaşar peyniri rendesi
100 g. emmental peynir
Beşamel sos
25 g. krema

Porselen bir kabın içerisine yumurtaları tek tek kırınız.
Tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi ekleyerek, sarıları ile akları iyice karıştıncaya kadar çırpınız.
Omlet tavaşına tereyağı koyup eritiniz. Çırpılmış olan yumurtaları ilave ediniz.
Bu arada tavada devamlı sallayarak her tarafının aynı oranda pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.
Emmental peyniri kalıp halinde keserek veya rendeleyerek hazırlanan sade omletin üzerini kaplayınız.
Üst fırında hızla kızartınız.
Çok az beşamel sos, peynir rendesi ve çırpılmış kremayı karıştırarak muntazam bir şekilde omletin etrafına koyunuz.
Sıcak olarak servis yapınız.

