



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMANCI OMLETİ (FRANSA)

Malzeme: 4 kişilik
100 gr. taze kültür mantarı,
40 gr. tereyağı,
2 haşlanmış patates,
6 yumurta,
tuz,
Karabiber,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz.

Mantarları üstlerindeki pislikleri temizleyip ayak taraflarındaki uçlarından kestikten sonra sirkeli suda yıkayın. Mantarları bir kevgire çıkarın, iyice kurulayıp boylamasına dilimler halinde kesin. Patateslerin de kabuklarını soyup, mümkün olduğunca ince dilimleyin.

Yumurtaları tercihan cam veya porselen bir kapta tuz, biber ve kıyılmış maydanozla birlikte sarıları aklarına karışana kadar çırpın.

Büyükçe bir tavada tereyağı orta ateşte kızdırdıktan sonra mantar ve patatesleri, sonuncuları parçalamamaya özen göstererek, çevirerek sote edin. Mantar ve patatesler altın sarısı bir renk almaya başlayınca çırpılmış yumurtaları üstlerine döküp 3-4 dakika, bu kez harlı ateşte zaman zaman omletin kenarlarını bir spatula ile kaldırıp tavaya yapışmasını önleyerek pişirin.

Omleti tavadan bir servis tabağına kaydırarak aktarıp servis edin.

Not: Tereyağ çabuk yanan bir yağ olduğundan ve bu yemekte mantar ve patateslerin kızarması için uzunca bir süre gerekebileceğinden tereyağının yanmasını önlemek üzere tereyağı miktarını biraz azaltıp eksiltilecek miktarın yerine de rafine çiçek yağı eklenecek olursa sonuç daha başarılı olur. Ayrıca yumurta karışımını tavaya dökmeden önce yalnız üç dört kez (dibe oturmuş malzemenin homojen olarak yeniden dağılması için) daha karıştırın. Ancak, unutmamak gerekir ki, omlet yumurtası (muslin omleti dışında) ancak akı sarısına karışacak kadar çırpılır, ne fazla ne de eksik.