



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU OMLET

3 adet yumurta
1 dal taze soğan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
İsteğe göre 1 tutam taze nane
Tuz,
Karabiber
1 yemek kaşığı Tereyağ veya Zeytinyağı

Taze soğan, maydanoz ve dereotunu ayıklayıp yıkayın, süzdükten sonra çok ince doğrayın. 2 - 3 yumurtayı kırıp, çırpma için derin bir kaba alın, köpük köpük oluncaya kadar, tel çırpıcı ile çirpin. Çırdığınız yumurtalara kıydığınız mazlemeleri, tuz ve biber ekleyerek, tekrar karıştırın. Teflon tavaya yağı koyun, eriterek tavanın tüm yüzeyinin yağ ile kaplı olmasını sağlayın. Omlet karışımını tavaya dökün, orta ateşte omletin kenarları tavadan ayrılıncaya kadar pişirin. Tabanı pişen omletin, spatula yardımıyla diğer tarafını çevirin ve 1 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Pratik olduğu kadar doyurucu olan omlet, aynı zamanda son derece lezzetli. Ancak omlet için mantar, peynir, sucuk, çeşitli otlar, her ne ile yaparsanız yapın, malzemelerin miktarını ve yumurta ile uyumluluğunu iyi belirlemeniz gerekir. Tabi herşeyde olduğu gibi omlet pişirmekte de dikkat edilecek bazı önemli hususlar var. Öncelikle yumurtalarınız taze ve oda sıcaklığında olmalı. Yumurtaların tavaya yapışmaması için, yağ iyice kızdırılmalı. Omlet için çırpılan yumurtalar, fazla bekletilmeden kullanılmalı. Omlet mutlaka sıcak olarak servis yapılmalı. Peynir ilave edilecekse mutlaka rendelenmeli. Omlet için bir seferde en fazla 3 yumurta kullanılmalı.

