



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI OMLET

6 yumurta
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
3 dilim yağsız pastırma (iri kıyılmış)
2 orba kaşığı krema
1+1/2 çorba kaşığı gravyer peyniri rendesi
1 orba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 orba kaşığı soğuk su

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı yağ koyup, eritiniz. Pastırmaları ekleyip 3-4 dakika, gevrek olana kadar pişiriniz. Ateşi kısıp krema, peynir rendesi ve soğanları katınız. Karıştırıp tavayı ateşten alarak, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız. Yumurta, tuz, biber ve suyu orta boy bir kasede, çatalla, iyice çırpınız. Kalan 1 orba kaşığı yağı, büyük bir omlet tavaında kızdırınız. Yumurtalı karışımı akıtıp karıştırarak, birkaç saniye dibinin biraz tutması için bekleyiniz. Ateşi kısıp. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne doğru eğererek, üstteki pişmemiş kısmı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, omletin dibinin biraz tutmasını bekleyiniz. Omletin yarısının üzerine pastırmalı karışımı boşaltıp, tavayı yeniden öne eğererek spatulayla omletin öteki yarısını yarım daire biçiminde pastırmaların üstüne katlayınız. Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye ya da üçe keserek servis ediniz.

Not: Pastırmalı omleti; patates kroketi ve tereyağlı yeşil sebzeyle servis edebilirsiniz.