



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI OMLET

50 g. pastırmayı doğrayıp ve kendi yağında kızartınız.

Yumurta'nın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.

İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.

Omlet tava'sında yağ'ı eritiniz.

Yumurtaların tava'ya yapışmaması için yağ'ın sıcak olması gerekir. Tava'da eriyen yağ'ın ısınmasını bekleyiniz.

Dumanlanmamasına dikkat ediniz.

Çırpılmış olan yumurtaları tava'ya dökünüz.

Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.

Tava'yı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tava'ya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

Pişmesi tamamlanmak üzere iken kızartılan pastırmaları omletin içine koyup katlayınız.

Sıcak olarak servis yapınız.

Not: Pastırmayı dilim halinde kızartarak sade omletin yanında da servis yapabilirsiniz.

