



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI OMLET (İRAN)

- 4 yumurta
- 3 çorba kaşığı rafine yağ
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 orta boy patlıcan (2 cm'lik küp biçiminde doğranmış ve tuzlu suda bekletilip kurulanmış)
- 1 kahve kaşığı kimyon
- 3/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1+1/2 çorba kaşığı soğuk su
- 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağ

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Soğanları ekleyip arasına karıştırarak 8-10 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz.

Patlıcanları katıp, sürekli karıştırarak 3 dakika pişiriniz. 1 çay kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ve kimyonu ekleyip, ateşi kısarak 10 dakika, patlıcanlara çatal kolayca batana kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta, kalan tuz, kalan biber ve suyu çatala iyice çırpınız. Tavadaki patlıcanlı karışımı katıp, hepsini iyice karıştırarak bir kenara bırakınız.

Tereyağı orta boy bir omlet tavaında, orta ateşte kızdırıp, yumurta-patlıcan karışımını tavaya akıtınız. Karıştırıp, dibinin biraz tutması için bekledikten sonra ateşi kısınız. Spatula ya da düz kenarlı bir bıçakla omletin kenarlarını kaldırıp, tavayı öne doğru eğerek, üstteki kısmı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, omletin altının biraz tutmasını bekleyiniz.

Tavayı ateşten alıp, üstüne orta boy bir tabak kapatınız. Alt-üst ederek, omleti tabağa çıkarınız. Omleti kızarmış dibi üste gelecek biçimde yeniden tavaya kaydırıp, 1 dakika daha pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, omleti, ısıtılmış servis tabağına kaydırınız. Omleti dilim dilim keserek servis ediniz.

Not: Bu çok değişik İran omletini domates salatasıyla servis edebilirsiniz.