SADE OMLET

Yumurtanın ak ve sarılarını köpük köpük oluncaya kadar çırpınız.
İçine tuzunu ve karabiberini ilave ediniz.
Omlet tavasında yağı eritiniz.
Yumurtaların tavaya yapışmaması için yağın sıcak olması gerekir. Tavada eriyen yağın ısınmasını bekleyiniz. Dumanlanmamasına dikkat ediniz.
Çırpılmış olan yumurtaları tavaya dökünüz.
Devamlı tahta spatula ile karıştırarak kenardakilerle ortadakilerin yerini değiştiriniz.
Tavayı sallayarak her tarafının eşit pişmesini, tavaya yapışmamasını ve güzel renk almasını sağlayınız.

© lezzetler.com tarif no:96766 • adı:Sade Omlet • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 11:26