



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFİN OMLETİ

1 portakal
4 yumurta
tuz
karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı krema
150 gram dilimlenmiş sosis

Portakalı soyun ve ince ince doğrayın. Yumurtaları derince bir kabın içinde çırpın ve baharatı ilave edin. Tereyağını bir tavada kızdırın ve yumurtaları içine boşaltın. İyice pişmesini sağlamak için çatalla karıştırın. Omleti ikiye katlamadan önce portakal ve kremaya bulanmış ve pişirilmiş sosis dilimlerinin yarısını karıştırarak ortasına yerleştirin. Daha sonra ikiye katladığınız omleti servis tabağına alın, kenarlarına kalan portakal ve sosileri süs olarak koyun. Dörde keserek servis yapın.