



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİS GARNİTÜRLÜ OMLET

8 adet yumurta

Tuz

4 çorba kaşığı tereyağı

250 gr. sosis

2 çay kaşığı hardal

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

1 adet soğan

Yumurtaları çukur bir kabın içine kırın ve tuz serpin. Sonra yumurta Çırpıcısı ile iyice çırpın. Yumurtaları ne kadar çok çırparsanız, omletiniz o kadar güzel olacaktır. Küçük bir tavanın içinde 1 çorba kaşığı tereyağı veya margarini eritin. Yağ cızırdamaya başlayınca malzemeyi dört eşit parçaya bölün. Birinci parçayı yağa atın. Sol elinizle tavanın sapını tutarken, sağ elinizde tuttuğunuz kaşık ile yumurtalı karışımı karıştırın. Sol elinizle tavayı ara sıra sallayın. Karışım tavanın dibine yerleşinceye kadar tavaya sallamaya ve yumurtaları karıştırmaya devam edin. Hemen kaşıkla omleti tavanın ön kısmına itin. Şimdi sıra omletin ters çevrilmesine gelmiştir. Bir spatula ile tavanın ön kısmında bulunan omleti ortaya doğru kıvrın. Tavayı geriye çekip, sapını sağ elinizle tutun. Sol elinizle sağ elinizde tuttuğunuz tavanın sopma ve tavanın kenar kısmına hızlıca vurun ve omleti ters çevirin. Bütün bu işlem çok seri yapılmalıdır. Aksi takdirde omletiniz sertleşecek ve yanacaktır. Pişen omleti servis tabağına alın. Diğer omletleri de aynı şekilde pişirin. Kılan margarini tavada kızdırın. Soğanı rendeleyip bu yağda kavurun. Sonra ince ince kestiğiniz ve uno bulduğunuz sosisleri de ilave edip kızartın. Bu karışımı omletlerin ortasına koyup, üzerine hardal sürün. Omletleri ikiye katlayıp servis yapın.