



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ OMLET

MALZEME:

3 Adet yumurta
2 Kaşık beyaz peynir
1 bağ maydanoz
2 kaşık su
1 Kaşık yağ
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI:

Yumurtaların akları ayrılır. Sarıları çatalla ezilmiş peynire katılır, içine ince kıyılmış maydanoz ve iki kaşık su ilâve edilir. Bir tava içine yağ konur kızdırılır. Kar haline getirilen yumurta akı yavaş yavaş peynire dökülür. Sonra hepsi birden tavaya konur güzelce yayılır. Tava dibi tutmaması için âteşin bir karış yukarısında tutulur ve üzerine bir kapak kapanır. Tavadan piştiğini belli eden koku gelene kadar kapak açılmaz ve ateşin yukarısında tutmaya devam edilir. Koku gelince omlet ikiye katlanır, tabağa alınır. Kaç kişilik isteniyorsa yeniden aynı işler yapılır.