



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİLLİKLİ OMLET

6 yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı soğuk su
1+1/2 çorba kaşığı karışık dereotu ve maydanoz (ince kıyılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı

Yumurta, tuz, biber, su ve ince kıyılmış dereotu ve maydanozu orta boy bir kasede çatalla iyice karıştırarak, çırpınız.

Yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırıp, yumurtalı karışımı ekleyerek karıştırınız. Birkaç saniye, dibinin biraz tutması için bekleyiniz. Ateşi kısınız. Spatulayla omletin kenarını kaldırıp, tavayı öne doğru eğerek, üstteki pişmemiş yumurtayı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup birkaç saniye, omletin dibinin yeniden biraz tutması için bekleyiniz. Tavayı yeniden öne doğru eğip, spatulayla, omleti yarım daire biçiminde ikiye katlayınız.

Tavayı ateşten indirip omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye yada üçe kesip servis ediniz.

Not: Bu klasik Fransız omletini yeşil salata ile servis edebilirsiniz.