



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA ÖRTÜSÜ

Malzemesi:

13 yumurta (7 tanesi katı pişmiş ve dörde bölünmüş, 6 tanesi çırpılmış)

125 gr. tereyağı

2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

2 çorba kaşığı kıyılmış taze yeşil soğan

125 gr. kıyılmış mantar

1 çorba kaşığı kıyılmış sarımsak

1 çorba kaşığı un

250 gr. süt

Tuz

Biber

30 gr. ekmek içi

Hazırlanışı:

30 gr. tereyağını bir tencerede eritip içine maydanoz, soğan mantar ve sarımsakları koyup hepsini yumuşayana kadar az ateşte pişirin. Unla sütü karıştırarak tencereye koyun. Tuz ve biberi ekin. Sosu beş dakika karıştırarak pişirin, koyulaşmasını bekleyin. Dörde bölünmüş yumurtaları içine koyun ve kısa bir süre daha pişirin. Daha sonra soslu yumurtaları bir servis tabağına çıkartın. 30 gr. tereyağını bir tavada eritin. Çırpılmış yumurtaları içine koyarak omletin pişmesini bekleyin. Daha sonra omleti çevirerek öbür yanının da kızarmasını sağlayın. Omleti soslu yumurtaların üzerine koyarak yumurtaları iyice örtün. Geri kalan tereyağını eritin ve omletin üzerine sürün. Yemeği bir kaç dakika yanan fırına sokup çıkartın.