



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Maydanozlu Omlet



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 yumurta
- 100 g beyaz peynir
- 1/3 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1/4 çay kaşığı karabiber
- 1/4 çay kaşığı pul biber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yumurtaları kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın. Maydanozu yıkayıp tamamen kurutun, beyaz peynirin tuzunu kontrol ederek iri parçalar halinde ufalayın.

Servis Önerisi:

Domates, salatalık, zeytin ve kızarmış ekmekle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Yumurtayı çırpın:

- Yumurtaları süt ve karabiberle sarı ile beyaz tamamen birleşene kadar çırpın, gereğinden fazla köpürtmeyin.
- Peynir tuzluysa yumurtaya ayrıca tuz eklemeyin; süt omletin daha yumuşak kalmasına yardımcı olur.



2. Tavayı hazırlayın:

- Yapışmaz tavayı orta-kısık ateşte ısıtıp tereyağı ve zeytinyağını birlikte ekleyin.
- Yağ köpürmeye başladığında fakat kahverengileşmeden yumurtayı dökün; çok sıcak tava alt yüzeyi hızla yakar.

3. İç malzemeyi ekleyin:

- Yumurta kenarlardan toparlanırken spatulayla pişen kısmı ortaya çekip sıvı karışımın tabana ulaşmasını sağlayın.
- Üst yüzey hâlâ hafif nemliyken peynir, maydanoz ve pul biberi omletin yarısına dengeli biçimde yayın.

4. Omleti tamamlayın:

- Boş yarıyı peynirli bölümün üzerine kapatıp kısık ateşte bir iki dakika daha pişirin.
- Peynir hafif yumuşayıp yumurta tamamen toparlandığında omleti geniş spatulayla tabağa alın ve bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurta akı tamamen pişmiş olmalı; iç bölüm kuru ve lastiksi hale gelmeden yumuşak kalmalıdır. Omlet tavada kolayca hareket ediyor, alt yüzeyi açık altın rengi görünüyorsa servise hazırdır.

>> **İpucu:** Maydanozu yumurtaya baştan karıştırmak yerine son aşamada eklemek rengini, kokusunu ve taze tadını daha iyi korur.