طرز تهیه املت قارچ ساده

19 تیر 1402

املت قارچ یکی از صبحانه های خوشمزه بین المللی است که امروزه در کافه های ایرانی هم از محبوبیت بالایی برخوردار است.

مواد لازم برای ۴ نفر	
تخم مرغ	۴ عدد
فلفل دلمه ای	۱ عدد
قارچ	۱۲ عدد متوسط
بکینگ پودر (اختیاری)	۱ قاشق چایخوری
پنیر پیتزا (اختیاری)	۱۰۰ گرم
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
زردچوبه و روغن	به مقدار کافی

طرز تهیه املت قارچ ساده

مرحله اول

برای تهیه املت قارچ خوشمزه ابتدا قارچ ها را به خوبی می شوییم، سپس به صورت ورقه ای خرد می کنیم. در ادامه قسمت های اضافی فلفل دلمه ای را خارج کرده و آنرا نیز به صورت نگینی متوسط خرد می کنیم.

مرحله دوم

در این مرحله یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم، سپس مقداری روغن به تابه اضافه می کنیم. پس از اینکه روغن به خوبی داغ شد، قارچ ها را به تابه اضافه می کنیم و کمی تفت می دهیم تا آب بیندازند.

مرحله سوم

حالا تفت دادن را ادامه می دهیم تا آب اضافی قارچ ها به طور کامل کشیده شود، سپس قارچ ها را به طور کامل سرخ می کنیم. در صورتی که بخواهیم رنگ قارچ ها هنگام تفت دادن تغییر نکند، می توانیم ۱ قاشق آبلیمو اضافه کنیم.

مرحله چهارم

در این مرحله قارچ ها را از تابه خارج کرده و فلفل دلمه ای را اضافه می کنیم. فلفل دلمه ای را هم به خوبی تفت می دهیم تا آبش کشیده شده و به طور کامل سرخ شود، سپس از تابه خارج می کنیم و کنار می گذاریم.

مرحله پنجم

حالا تخم مرغ ها را درون یک کاسه مناسب می شکنیم، سپس بکینگ پودر را به همراه مقداری نمک، فلفل سیاه و زردچوبه اضافه می کنیم. در ادامه تخم مرغ ها را با چنگال به خوبی ترکیب می کنیم تا از حالت لختگی خارج شود.

مرحله ششم

در این مرحله یک تابه مناسب روی حرارت قرار می دهیم، سپس مقداری روغن اضافه می کنیم. پس از اینکه روغن به خوبی داغ شد، تخم مرغ را به تابه اضافه می کنیم و اجازه می دهیم به خوبی سرخ شده و خودش را بگیرد.

مرحله هفتم

پس از اینکه تخم مرغ به طور کامل پخت، قارچ را به همراه فلفل دلمه ای و پنیر پیتزا در یک سمت تخم مرغ می ریزیم و سمت دیگر تخم مرغ را روی مواد بر می گردانیم، سپس اجازه می دهیم پنیر ذوب شود.

مرحله هشتم

پس از اینکه پنیر به طور کامل ذوب شد، املت ما آماده است. در ادامه املت را به آرامی درون ظرف مورد نظرمان قرار می دهیم، سپس نسبت به ذائقه خود مقداری آویشن روی آن می پاشیم و به همراه نان سرو می کنیم.