Mulai

Siapkan semua bahan:

- Telur

- Garam

- Merica

- Minyak atau mentega

Pecahkan telur ke dalam mangkuk.

Kocok telur dengan garpu atau whisk hingga kuning telur dan putih telur tercampur dengan baik.

Panaskan wajan anti lengket dengan sedikit minyak atau mentega di atas api sedang.

Tuangkan telur yang sudah dikocok ke dalam wajan yang sudah dipanaskan.

Biarkan telur mulai mengeras di bagian bawahnya.

Gunakan spatula untuk mengangkat bagian pinggir omelet yang sudah mulai mengeras, dan biarkan bagian yang belum terkocok mengalir ke sisi wajan yang kosong.

Ketika permukaan atas omelet hampir tidak ada yang cair lagi, taburkan garam dan merica secukupnya di atasnya.

Lipat separuh omelet menggunakan spatula, sehingga membentuk bentuk setengah bulan.

Biarkan omelet di dalam wajan beberapa saat lagi hingga bagian atasnya matang sepenuhnya.

Gunakan spatula untuk memindahkan omelet ke piring saji.

Sajikan omelet telur selagi hangat.

Selesai