



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL OMLETİ

4 adet patates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan (yarım ay şeklinde doğranmış)
Tuz
Karabiber
4 adet yumurta
3 dal taze yeşil soğanın sapları

Patatesleri yıkayıp kurulayıp soyun. İnce halkalar halinde doğrayın tencereye soğuk su doldurun, tuz ve patatesleri ilave edin. Su kaynadıktan sonra orta ateşte 5 dakika pişirin, zeytinyağını bir tavada kızdırın soğanları kavurup patatesleri ilave edin, patatesler pembeleşinceye kadar orta ateşte 5-6 dakika kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberi ekleyin ateşten alın, kavurma işlemini yaparken devamlı karıştırın. Karıştırma kabının içinde yumurtaları çırpın kavrulmuş patates ve soğanları yumurtalara katın. Tavanızı ateşe koyun, biraz kızdırın, patatesleri ve yumurtaları tavaya dökün. Omletin bu yüzünü 2-3 dakika pişirin daha sonra diğer yüzünü 2-3 dakika pişirin. Ateşten alın, omlet ılıdıktan sonra dilimleyip taze yeşil soğanın sapları ile süsleyin.

