



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İSPANYOL OMLETİ

450 gr. patates
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet yeşil dolmalık biber
1 baş iri kuru soğan
2-3 diş sarımsak
350 gr. sulu domates 3 çorba kaşığı zeytinyağı
8 adet yumurta
Yeterince tuz, biber

Biberleri yıkayıp enlemesine halka halka kesiniz. Ortalarından tohumlarını çıkarınız. Domateslerin kabuklarını çıkarıp, ince ince doğrayınız. Patatesleri soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız. Omlet tavaına zeytinyağını koyup soğanları sarartınız. Havanda tuzla dövduğünüz sarımsağı ilave ediniz. Tahta spatula (Marblak) ile ezerek kavurunuz. Soğan ve sarımsağı karıştırarak bütünleştiriniz. Soğanlara ayıkladığınız patatesleri ilave ediniz. Aynı şekilde ezerek patatesleri kavurunuz. Patatesler iyice soğanlarla bütünleşin-ce, halka halka doğradığınız biberleri ilave ediniz. Ayrı bir kaba yumurtaları kırınız. Tuzunu, biberini ekip çatalla çırpınız. Yaptığınız bu karışımı tavadaki soğan, patates, biber karışımının içine dökünüz. Karıştırarak ağır ağır pişiriniz. Maşblakla tavanın dibini kazıyarak yumurtaların soğan ve patatesle iyice karışmasını sağlayınız. Eğer bunu yapmazsanız, sebzeler omletin içinde yayılmaz, bir yere kümelenir. Kümelenmeyi önleyiniz. Yumurtalar iyice katılaştınca tavayı ateşten alıp aynen omlet pişirir gibi ters yüz ediniz. Tekrar ateşe koyup iki, üç dakika kadar öteki yüzünün kızarması için pişirip, ılık veya soğuk ikram ediniz.

