SEBZELİ İSPANYOL OMLETİ

2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 pırasa (sap ve baştaki sakallı bölümleri kesilip, temizlendikten sonra, ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kırmızıbiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
4 yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
250 g haşlanmış patates (iri küpler halinde doğranmış)
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Zeytinyağının 1 1/2 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtun. Pırasaları ekleyip, yaklaşık 10 dakika pişirin. Pırasalar yumuşamaya başlayınca sarımsak, kırmızıbiber ve yeşilbiberleri ekleyip, ara sıra karıştırarak 10 dakika daha pişirin.
Büyük bir kâsede yumurtaları, tuz ve karabiberi karıştırıp, tavayı ateşten alarak içindeki pırasalı karışımı da kâseye boşaltın. Haşlanmış patatesler ve maydanozu katıp, karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın.
Önce fırınınızın ızgarasını yalcın. Kalan zeytinyağını 22 cm çapında bir tavaya koyup ısıtın. Isınınca kâsedeki karışımı ekleyip, kısık ateşte, altı altın sarısı bir renk alıncaya (tahta bir spatulayla omleti dikkatle kaldırarak altını kontrol edin) kadar (3 - 4 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, fırınınızın ızgarasının altına yerleştirerek, üstü de altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin.
Tavayı fırından alıp, omleti geniş bir tabağa kaydırın. Keskin bir bıçakla 8 üçgene kesip, hemen servis yapın.

ML® İspanyol Omleti için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28321 • adı:Sebzeli İspanyol Omleti • gönderen:nazar • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:38