SEBZELİ İSPANYOL OMLETİ

Malzemeler
1 adet orta boy yeşil dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber (salçalık ya da tarhanalık uzun sivri biber)
4 diş sarımsak
1 adet orta boy kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1/2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yapılışı
Yeşil biberin ve kırmızı dolmalık biberin saplarını kesip tohumlarını ayıkladıktan sonra yıkayın ve süzün. Sonra kibrit çöpü şeklinde şerit şerit doğrayın. Sarımsakları soyup pirinç tanesi büyüklüğünde dilimleyin. Orta boy bir kuru soğanı çok ince yemeklik doğrayın. Diğer taraftan, oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları, rendelenmiş peyniri, tuz ve karabiberi derin bir kapta, çatal yardımıyla 1-2 dakika çırpın. Karışımı oda sıcaklığında bekletin. Zeytinyağını 20-25 santim çapındaki teflon tavaya aktarıp orta ısılı ateşte kızdırın. Sonra da doğradığınız biberleri soğan ve sarımsakları kızgın yağda, sık sık ka-nştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Hafifçe yumuşayan sebzelerin üzerine peynirli yumurtalı karışımı aktarıp tahta bir çatalın ucuyla hafifçe karıştırın. Üstte kalıp pişmeyen yumurtanın akması için tavayı sık sık sallamayı ihmal ı etmeyin. Omleti orta ısılı ateşte yaklaşık 3 dakika pişirin. Ocağın altını kısıp kısık ateşte omlet katılaşıncaya kadar pişirin. Düz bir tabakla ters çevirdiğiniz omleti tekrar tavaya yerleştirin. Kısık ateşte alt tarafını da 2 dakika kadar pişirdiğiniz omleti ocaktan alın. Pizza gibi üçgen dilimler halinde dilimleyip servise sunun.

Not: Kenar yüksekliği yaklaşık 2 santim olan 20-25 santim çapındaki krep tavaları omlet pişirmek için de idealdir.

© lezzetler.com tarif no:38945 • adı:Sebzeli İspanyol Omleti • gönderen:angaralı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:49