



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI TORTİLLA

www.vzug.com

Sebze:

300 g balkabağı

120 g pırasa, ince halkalar halinde doğranmış

1 soğan, ince şeritler halinde doğranmış

Tortilla:

1 çorba kaşığı zeytinyağı

100 g sucuk, küp şeklinde doğranmış

30 g siyah ekmek, bir günlük, küp şeklinde doğranmış

6 yumurta

1 çay kaşığı kekik yaprakları

1 çay kaşığı toz biber

1 çay kaşığı tuz

1 tutam arnavut biberi

Karabiber

Balkabağını soyun, çekirdekleri temizleyin, rendeleyin ve taze soğan ve soğan ile delikli pişirme kabına koyun.

Pişirme kabını ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

İspanyol sucuğunu ve küp şeklindeki ekmekleri zeytinyağında kızartın. Porselen kaba dökün, buharla pişmiş sebzeyi ekleyin. Yumurtayı baharatlarla çırpın ve dengeli biçimde malzemelerin üzerine dökün. Kalıbı halen sıcak fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

