



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANYOL OMLETİ

- 5 adet patates
- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 2 adet kuru soğan
- 5 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesin ve soğanın kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Sarımsağı da ince ince kıyın. Derin bir teflon tavada soğan ve patatesleri 1,5 yemek kaşığı margarin ile beş dakika kavurun, sonra kapağı kapatın. Ara ara karıştırarak patatesler yumuşayana kadar pişirin. Yumurtaları tuz ve karabiber ile iyice çirpin. Tavadaki patates soğan karışımını kaşığın tersi ile düz bir yüzey haline getirin ve yumurtalı karışımı tavaya dökün. Patateslerin arasından sızarak dibe kadar ulaşacaktır. Kapak kapalı olarak kısık ateşte yaklaşık on dakika pişirin. Tabaka ters çevirip servis yapın.

