



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANYOL OMLETİ

5 yumurta
5 tane haşlanmış patates
1 kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
1-2 demet maydonoz

Küçük bir pilav tenceresinde az sıvıyağ ve tereyağı eritip ince ince kıyılmış soğanları suyunu çekene dek kavurun. Patatesleri sıcakken ezip ardınca ince kıyılmış maydonozların karıştırın. Suyu, unu, tuzu, karabiberi ekleyip karıştırın. Ardından yumurtaları kırıp şöyle bir karıştırın. Son olarak da soğanları ekleyip onları da hafifçe karıştırın. Tencereyi bir güzel kenarlarıyla yağlayın. Karışımı tencereye koyup kapağını kapatın ve kısık ateşte yumurtalar pişinceye kadar pişirin. Pime işlemi tamamlandıktan sonra ocaktan alın ve büyük bir servis tabağına kek gibi çevirip pasta dilimler gibi kesin ve sıcak sıcak servis yapın.

