İSPANYOL OMLETİ

3 adet patates
1 adet kuru soğan
4 yumurta
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Patatesin kabuklarını soyun ve yarım santimden daha ince halkalar şeklinde doğrayın. Halkalar büyükse ortadan bölerek, yarım ay şekli verin.
Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın. Tereyağı ve sıvıyağı tavaya koyun kısık ateşte eritin. Üzerine patatesleri ve soğanı ekleyin. Orta ateşte patatesler yumuşayıncaya kadar tavanın üzerine bir kapak kapatarak, arada karıştırarak pişirin.
Yumurtaları geniş ve çukur bir kapta iyice çırpın ve istediğiniz baharatları ekleyin. Yumuşayan patatesleri yumurtanın üzerine ilave edin, karıştırın ve bir süre patateslerin yumurtayı çekmesini bekleyin.
Teflon tavayı iyice yağlayın, hazırladığınız patates ve yumurta karışımını tavaya dökün. Önce bir yüzünü, omlet tavadan ayrılıncaya kadar pişirin. Omlet tavadan ayrılır duruma gelince, geniş bir servis tabağı yardımıyla, ters çevirin ve diğer tarafını pişirin. Ilık yada sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136563 • adı:İspanyol Omleti • gönderen:beslenme saati • indirme tarihi:25.04.2025 - 21:22