



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANYOL OMLETİ

4-5 adet orta boy patates  
2 adet orta boy soğan  
100 gram yeşil fasulye  
2 adet soyulmuş sosis  
5-6 dilim jambon  
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı tuz  
6-7 adet yumurta

Patates ve soğanları soyduktan sonra küp küp doğrayın. 20-25 santimetre çapındaki bir tavaya zeytinyağını koyarak kızdırın. Yağ kızınca soğan ve patatesleri ekleyip, karıştırarak kızartın.

Bir taraftan ayıklanmış ve bir parmak eninde doğranmış yeşil fasulyelerle bezelyeleri kaynayan suyun içinde 8-10 dakika haşlayıp, süzdürün. Bu arada tavada kızarıp, iyice yumuşayan patates ve soğan karışımının üzerine küp küp doğranmış sosis ve jambonları ilave edip, 1-2 dakika kadar soteleyin. Haşlanan fasulye ve bezelyeleri üzerine aktarın.

Bir taraftan da derin bir tasın içinde yumurtaları iyice çırpın, tuzu da ekleyip, tavadaki karışımın üzerine aktarın. Omletin iyice toparlanmaya başlamasıyla beraber, bir tepsi ya da kapak yardımıyla diğer yüzünü çevirip, her iki tarafını da kızartın.

