



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANYOL OMLETİ

3 büyük boy patates  
4 kaşık zeytinyağı  
1 orta boy soğan  
3 yumurta  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Patateslerin kabuklarını soyun ve halkalar halinde ince ince dilimleyin. Bol bol yıkadıktan sonra kurulayın. Kuru soğanları da piyazlık doğrayın. Yumurtaları derin bir kaba alın ve içine tuz ve karabiber ekleyip iyice çırpın. Zeytinyağını derin bir yapışmaz tavada kızdırın. Tavaya öncelikle soğanları koyun. Birkaç dakika çevirin ve renk almalarını sağlayın. Ardından patatesleri ekleyin ve yumuşayana kadar bekleyin. Ardından yumurtalı karışımın içine boşaltın ve patatesleri parçalamadan iyice karıştırın. Daha sonra hepsini yeniden derin tavaya alın. Malzemelerin üzerine spatula ile bastırın ve yumurtalar tamamen katılaşıncaya kadar pişirin. Piştikten sonra tersini çevirip tabağa alın ve servis yapın.

