



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL OMLETİ

2 adet orta boy soğan
6 adet orta boy patates
1 adet kırmızıbiber
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
2 çay bardağı zeytinyağı
5 adet yumurta
1 çay kaşığı kimyon [dilerseniz]

Kabuğunu soyduğunuz patatesleri, halka şeklinde ince ince dilimleyin.

Sonrasında bol suda yıkayıp, kuruladıktan sonra bir kenarda bekletin.

Kuru soğanı yarım ay şeklinde piyazlık doğrayın.

Yumurtaları, derin bir kaptaki tuz ve karabiber ekleyip derin bir kaptaki çırpın.

Zeytinyağını, omleti yapacağınız teflon bir tencerede kızdırın. Piyazlık doğranmış soğanları ekleyin ve 2- 3 dakika kadar kavurun.

İnce ince dilimlediğiniz patatesleri ekleyin ve kapağını kapattığınız tencerede kısık ateşte, yumuşayana kadar pişirin.

Diriliği giden ve hafif bir renk alan soğanlı patates karışımını, çırpılmış yumurtaların bulunduğu kaba aktarın.

Patatesleri parçalamadan hafif bir şekilde harmanladığınız karışımı tekrar tencereye alın.

Omlet harcının üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin. Sulanmaması için kapağı açık şekilde yumurtalar tamamen katılaşıp kadar pişirin.

Kabaran omleti, bir servis tabağı ile ters çevirip çıkardıktan sonra diğer yüzünü çevirin ve 3- 4 dakika kadar kızartın.

Sıcak servin edin.

