



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL OMLETİ

<https://www.aksam.com.tr>

5 yumurta
3-4 adet patates
1 küçük soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığının ucuyla tuz, karabiber, kimyon
1 avuç maydanoz

Yarım çay bardağı sıvı yağı tavaya koyup kızdırın. Yarım ay şeklinde doğranmış soğan ve ince doğranmış patatesleri kızgın yağda kızartın.

Yumurtaları bir kasede tuz ile birlikte çırpın.

Maydanozların bir kısmını incecik doğrayıp yumurtaların içine koyun.

Kızartılmış soğan ve patatesleri çırpılmış yumurtanın içine koyup karıştırın ve üstünü kapatıp 20 dakika bekletin.

Kızgın az yağlı tavaya bekletmiş olduğumuz patatesli karışımı döküyoruz.

Üstünü kapatarak orta hararetle ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Düz bir tabak yardımıyla ters yüz edip diğer yüzünü de pişirmeye devam ediyoruz.

Servis yaparken ince kıyılmış maydanoz serpip servis ediyoruz.

Not: Ters yüz etme aşamasında mutlaka düz bir tabak ya da kapak kullanın. Tabanı kalın ve yapışmaz bir tava kullanın. İspanyol omletinin orjinal ismi "tortilla de patatas"dır. Güney Amerika'da da yoğun olarak tüketilmektedir.

