



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İSPANYOL OMLETİ

5 adet yumurta  
5 adet patates  
1 adet soğan  
İsteğe göre baharat  
Zeytinyağı  
Tuz

Patatesleri soyun ve halka şeklinde incecik dilimleyin. Dilimleri yarım ay şeklinde ikiye bölün.

Kuru soğanı da ince ince doğrayın.

Derin bir tencereye doğramış olduğunuz patates ve soğanları kızartacak kadar zeytinyağı dökün ve kızdırın.

Daha sonra patates ve soğanları ekleyin.

Patates ve soğanları yumuşayana kadar kızartın ve bir tabağa alın.

Yumurtaları tuz ekleyerek çırpın. Dilerseniz karabiber ya da başka baharatları ekleyebilirsiniz.

Çırpıtığınız yumurtayı, patates ve soğan karışımının üzerine aktarın ve patatesleri fazla ezmeden dikkatlice karıştırın.

Hafif bir şekilde harmanladığınız bu karışımı yağladığınız derin bir tavaya alın.

Omlet harcının üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin.

Önce bir yüzünü omlet tavadan ayrılincaya kadar pişirin. Daha sonra bir kapak yardımı ile omleti ters çevirin.

Kenarlarını da alta doğru itirin ki tam yuvarlak görünüme sahip olsun.

Her iki yüzü de güzelce pişene kadar çevirerek pişirmeye devam edin.

Dilimleyerek ve üzerine biraz maydanoz da serpererek servis edin. Patatesli omlet kahvaltıya hazır.

