



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL OMLETİ

4 adet patates
1 adet soğan
5 adet yumurta
8 dilim kaşar peyniri
4 dilim tavuk füme
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı zeytinyağı

İlk olarak patatesleri küp halinde doğrayın. Sonrasında ise soğanları da çok küçük olmayacak şekilde doğrayın. Bir tavada yağ ile birlikte patatesler yumuşayana kadar pişirin. Yumurtaları bir kase içerisine kırın ve tuz ile beraber çirpin. Pişmiş olan patates ve soğanların fazla yağını süzdürün ve oda sıcaklığında yaklaşık 10 dakika bekletin. Beklemiş olan patatesleri çırptığınız yumurtalar ile birleştirin ve güzel bir şekilde karıştırın. Tavayı ısıtın ve zeytinyağı ekleyin. Patatesli karışımın yarısını tavaya yayın ve ocağın altını 1 dakika boyunca yüksek ısıda tutun sonrasında kısın. Dört dilim kaşar peynir, tavuk jambon ve ardından kalan diğer kaşar peynirleri üst üste dizin. Kalan patates karışımını da tavaya ilave edin ve 5 dakika boyunca pişirin. Kenarlarını spatula yardımı ile kontrol edin. Kızarmışsa tavadan daha büyük olan bir tabağa ters çevirin ve pişmeyen diğer kısmı tavaya tekrar yerleştirin. Yaklaşık 5 dakika daha pişirin ve İspanyol omletiniz hazır!

