



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İSPANYOL USULÜ OMLET

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soyulmuş ve doğranmış küçük soğan
- 1 adet küçük küçük doğranmış pişmiş patates
- 2 adet soyulmuş ve doğranmış domates
- 2 yemek kaşığı haşlanmış fasulye
- 4 yumurta
- tuz
- karabiber
- acı kırmızıbiber

Tereyağını bir tavanın içinde kızdırın. Soğan, patates, domatesle, fasulyeleri ilave edin ve soğanlar pembeleşinceye kadar 5 dakika pişirin. Tavada fazla kalan yağı kullanmayın. Yumurtaları derince bir kabın içinde çırpın, baharatı ilave ettikten sonra sebzelerin üstüne dökün. İki tarafı da kızardıktan sonra üzerine acı kırmızıbiber serpin ve sıcak sıcak servis yapın.

