İSPANYOL OMLETİ

1,5 yemek kaşığı (50 gr) tereyağı
3 adet yumurta
1 demet yeşil soğan
2 adet orta boy az haşlanmış patates (Orta ateşte 15 dak.)
½ kırmızı biber
½ yeşil çarliston biber
1 adet küçük kabak
1 tutam tuz
1 tutam değirmen karabiber

Yemeğinizi çelik tavada hazırlamalısınız. Öncelikle soğanı ince dilimler halinde, renkli biberleri ve kabağı ince jülyen, az haşlanmış patatesi ise kabuklarını soymadan küp şeklinde doğrayın. Tavayı ısıttıktan sonra tereyağı ekleyin ve sırasıyla soğanları, renkli biberleri ve kabakları soteleyin. Bu malzemeleri hafifçe yumuşayana kadar soteledikten sonra patatesleri ekleyin. Başka bir kapta yumurtaları tuz ve karabiber ile çırpın. Tavadaki malzemelerin renkleri hafifçe değişmeye başladığında yumurtalı karışımı üstüne dökün. Altı hafif pişince 200 dereceye ayarladığınız fırına koyup 10 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:84054 • adı:İSPANYOL OMLETİ • gönderen:dilli kadın • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:35