



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBONLU SEBZELİ İSPANYOL YUMURTASI

8 Yumurta
4 Yemek kaşığı sade yağ
3 Patates
1 Kırmızı biber
Yarım bardak bezelye
4 Domates
1 Havuç yeşil fasulye
Yeteri kadar karabiber, kırmızı biber
2 Soğan
Tuz
Kekik
2 Diş sarımsak
200 gr. dana jambon.

Patatesleri tuzlu suda 20 dakika kadar haşlayın, soyun ve kuşbaşı doğrayın. Bezelyeleri ve temizlenmiş, parçalar halinde doğranmış fasulyeleri tuzlu suda 15 dakika haşlayın. Soğan ve sarımsakları da soyun, ince ince doğrayın ve bir kaşık yağda temizlenmiş, şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberle birlikte 10 dakika kadar kızartın. Yine şeritler halinde doğrayacağınız jambonu, patatesleri, suyu süzölmüş bezelye ve fasulyeleri de irice parçalar halinde doğranmış domatesleri de bunlara katın, ısıtın ve üzerlerine tuz, kırmızı ve kara biber ve kekik ekin. Bütün bu malzemeyi 4 kaba ayırın. Yumurtaları kalan yağda ve üstü kapalı bir tavada pişirin. Her kabın üzerine iki yumurta koyun ve üzerlerine tuz ve karabiber serpin.

[ML® İspanyol Omleti için tıklayın](#)
