



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTİLYA USULÜ OMLET

- 4 yumurta
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 orta boy patates (kabukları soyulup ince dilimlenerek yıkanmış ve kağıt peçeteyle kurutulmuş)
- 1 büyük soğan (ince doğranmış)
- 1/2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 kahve kaşığı tuz

Büyük bir tavaya 4 çorba kaşığı zeytinyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Patates, soğan, sarımsak ve tuzu ekleyerek 20 dakika, patatesler pembeleşene kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip, delikli bir kepeçle patates ve soğanları çıkararak, ısıtılmış servis tabağına koyunuz. Tavadaki yağı döküp, tavayı kurulaştırınız. Yumurtaları orta boy bir kasede çatalla hafifçe çırpınız. Patates ve soğanları katıp yavaşça, patates dilimlerini ufalamadan karıştırınız. Önce ızgaranızı orta sıcaklıkta kızdırınız. Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağı temiz tavada orta ateşte kızdırıp, yumurta-patates karışımını içine boşaltınız. Tavayı döndürüp sallayarak, karışımı iyice yayın. Omleti 5 dakika, altı nar gibi kızarana kadar pişiriniz. (Tavayı arasıra sallayarak, omletin tavaya yapışmasını önleyiniz.) Tavayı ateşten indirip, ızgaraya sokarak 2-3 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırıp, dilimleyerek servis ediniz.