



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR SALAM KARAMELİZE SOĞAN VE BİBERİYELİ İSPANYOL OMLETİ

5 yumurta
1 adet kırmızı soğan, halka şeklinde doğranmış
200 gr Maret Pratik Dana Jambon, altıya bölünmüş
1 adet yarı haşlanmış patates, ince dilimlenmiş
50 gr parmesan peyniri, rendelenmiş
1-2 dal biberiye, ayıklanıp kıyılmış
Tuz, karabiber
Zeytinyağı

Yumurtalar bir kaba kırılır, tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır. İçerisine rende parmesan eklenir, beklemeye alınır. Tavada kırmızı soğanlar kısık ateşte zeytinyağı ile kavrulur, kenara alınır. Ardından patatesler tavada 1-2 dakika sotelenir. Maret Pratik Jambon, kırmızı soğanlar ilave edilip tuz ve karabiberle tatlandırılır. Üzerlerine yumurta karışımı dökülür. 5 dakika kısık ateşte üzeri kapalı olarak pişirilip üzeri açık bir şekilde fırının ızgara fonksiyonunda 1-2 dakika daha pişirilir ve servis edilir.

