PATATESLİ OMLET

3 adet patates
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sıvı yağ

Patateslerimizin kabuklarını soyalım ve rendenin iri tarafı ile derin bir kap içerisine rendeleyelim.
Rendeleme işi bittikten sonra üzerine yumurtaları, tuzu ekleyerek kaşık yardımı ile karıştıralım.
Yapışmaz tavamıza 2 kaşık sıvı yağı koyalım ve fırça ile sürerek tavanın her yerine gelmesini sağlayalım. Burada benim kullandığım tavanın ölçüsü 22 cm.
Tavamız ısındıktan sonra patatesli harcımızı tavaya dökelim, kaşık veya spatula yardımı ile patateslerimizi düzelterek yayalım.
Ardından tavamızın kapağını kapatalım ve kısık ateşte kontrollü bir şekilde 10-15 dakika kadar pişmeye bırakalım.
Sürenin sonunda spatula ile omletimizin kenarından kaldıralım ve pişip pişmediğini kontrol edelim.
Tek tarafı pişen omletimizi bir kapak yardımı ile ters çevirelim ve tavaya tekrardan 2 yemek kaşığı sıvı yağı alalım. Fırça yardımı ile tavanın her tarafına gelmesini sağlayalım.
Kapağa aldığımız patatesi dikkatli bir şekilde tekrar tavaya alalım.
Tavanın kapağını kapatalım ve kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kadar pişmeye bırakalım.
İlk 10 dakikadan sonra pişip pişmediğini kontrol edelim.
Servis tabağına aldıktan sonra servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:161934 • adı:Patatesli Omlet • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:44