SAHURDA PATATES TORTİLLA

4 adet patates
1 adet soğan (isteğe bağlı)
8 adet yumurta
1 ila 2 fincan zeytinyağı
1 şerit limon kabuğu
Tuz
Karabiber

Cips gibi çok ince dilimler halinde patetesleri kesin.Bir cips rendesi var ise onunlada olur. Eğer soğan koymak isterseniz onu da çok ince dilimleyin. Tava da bolca bir yağı kızdırın.Yağ miktarı patateslerin üzerine geçmelidir. Patatesleri soğanları limon kabuğu şeridini 15-20 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Bir elek ile patatesleri soğanları limon kabuğunu pişince çıkarın ve yağı boşaltın. Tuz ve biber ile yumurtaları çırpın. Patateslerle soğanlarla birlikte kompozisyon yapıp, tuzunu ayarlayın. Yumurtalardan daha patates ekleyin ve iyice karıştırın. 25 cm çapında tavada 1-2 yemek kaşığı yağ (patatesleri daha önce kızarttığımız yağ)ile patatesli yumurtaları döküp üzerine bir tabak kapatın.5 dk. kısık ateşte bir tarafı için yeterlidir. Sonra tabağa alıp üzerine yağlı kağıt serip tabağa ters çevirin.Sonra yağlı kağıtla birlikte tavada 1 yemek kaşığı yağ ile birlikte alt tarafınıda pişirip sıcakken servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:134291 • adı:Sahurda Patates Tortilla • gönderen:bir dost • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:00