



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ İSPANYOL OMLETİ

<https://aytac.com.tr>

4 adet patates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 adet AYTAÇ DANA SOSİS
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
4 adet yumurta
3 dal taze yeşil soğanın sapları

- 1 Patatesleri yıkayın, kurulayın ve soyun. İnce halkalar halinde doğrayın.
- 2 Tencereye soğuk su doldurun, tuz ve patatesleri ilave edin. Su kaynadıktan sonra orta ateşte 5 dakika pişirin.
- 3 Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Patatesleri ilave edin.
- 4 Patatesler pembeleşinceye kadar orta ateşte 5-6 dakika kavurmaya devam edin.
- 5 AYTAÇ DANA SOSİS leri 1 cm kalınlığında kesin ve tavaya ekleyin. 3-4 dakika daha kavurmaya devam edin.
- 6 Tuz ve karabiberi ekleyin ateşten alın
- 7 Karıştırma kabının içinde yumurtaları çırpın ve kavrulmuş patates, AYTAÇ DANA SOSİS ve soğanları yumurtalara ekleyin.
- 8 Ayrı bir tavayı ısıtın ve AYTAÇ DANA SOSİS leri, patatesleri, yumurtaları tavaya dökün.
- 9 Omletin bir yüzünü 2-3 dakika pişirin ve diğer yüzünü çevirin 2-3 dakika daha pişirin.
- 10 Ateşten alın.
- 11 Dilimleyin ve taze yeşil soğanın sapları ile süsleyin.
- 12 Servis yapın.

