



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTİLLA DE VERDURAS

Nermin Pekin

2 adet kabak
1 tutam maydonoz
1 tutam taze soğan
1 orta boy kuru soğan
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
Peynir
Tuz
Karabiber
6 adet yumurta

Kabaklar ve havuçlar ayrı ayrı rendelenir. Kırmızı biber ve kuru soğan doğranır. Taze soğanın yeşil ve beyaz bölümleri ayrı olmak üzere doğranır. Peynirler rendelenir ya da doğranır. Peynir olarak beyaz kaşar, parmesan kullanabilirsiniz. Bir tavada tereyağı ve bir miktar zeytinyağı ile önce kuru soğan ve taze soğanın beyaz kısmı kavrulur. Üzerine kırmızıbiber de eklenir, biraz yumuşadıktan sonra kabak ve havuç rendeleri de eklenir ve suyu çekene kadar kavrulur. Malzemeler çok yumuşamadan ateşten çekilir. Üzerine taze soğanın yeşil kısmı ve maydonoz eklenir, soğumaya bırakılır. İşin bir püf noktası burada yumurtaları eklemekten yani asıl omleti yapmaya başlamadan önce malzemelerin soğumasını beklemeniz gerekiyor. Bu sırada yumurtalarımızı kırmış ve içine istediğimiz peynirleri ekleyerek çırpılmış oluyoruz. Bu noktada kabı biraz büyük tutmayı hatırlatmakta fayda var çünkü hazırladığımız sebzeleri de bu kaba ekleyecek ve yumurtalarla birlikte iyice karıştıracağız. Sebzeler soğuduktan ve yumurta ile iyice karıştırıldıktan sonra tava önce hafif tereyağı ile birlikte ısıtılır ve karışım tavaya eklenir. Tam bu aşamada tuz ve karabiber eklemeyi unutmayın. Bu karışım tavanın ağzı kapalı bir şekilde hafif ateşte pişirilir.

