Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

# İSPANYOL OMLETİ



4 adet yumurta
2 adet orta boy patates
2 adet kuru soğan
1 adet kırmızı köz biberi
1 adet dolma biberi
4 adet orta boy domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

# Soğan yarım daire şeklinde doğranır ve sıvıyağda pembeleşene kadar kavrulur.
# Tavla zarı şeklinde doğranmış patatesler eklenir. Kaşıkla bastırarak, patatesler yumuşayana kadar çevrilir.
# Üzerine ince doğranmış kırmızı biber ve dolma biber katılır. Biberler de yumuşayana kadar pişirilir.
# Biberlerden sonra küçük küp şeklinde doğranmış domatesler ilave edilir ve şeklini kaybedene kadar pişirilir.
# Çukur bir kabın içine yumurtalar kırılır. Üzerine karabiber, tuz eklenir ve çırpılır.
# Yumurta pişmekte olan sebzelerin üzerine gezdirilir, kapak kapatılır ve katılaşınca ateşten alınır.
# Sıcak olarak servise sunulur.

Not: İspanyol omletine çok farklı malzemeler de ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1390 | Adı: İspanyol Omleti | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:11