



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 katılaşıncaya ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: İspanyol omletine çok farklı malzemeler de ilave edilebilir.