

Ispanyol Omleti

Malzemeler

2 adet orta boy kuru soğan (yarım ay şeklinde doğranmış)

Tuz

Karabiber

4 adet yumurta

3 dal taze yeşil soğanın sapları

4 adet patates

4 corba kasığı zeytinyağı

Yapılışı

İlk olarak patatesleri soyun.

İnce halkalar halinde doğrayın.

Tencereye soğuk su doldurun, tuz ve patatesleri ilave edin.

Su kaynadıktan sonra orta ateşte 5 dakika pisirin.

Zeytinyağını bir tavada kızdırın, soğanları kavurup patatesleri ilave edin.

Patatesler pembelesinceye kadar orta ateşte 5-6 dakika kavurmaya devam edin.

Tuz ve karabiberi ekleyip atesten alın.

Kavurma işlemini yaparken devamlı karıştırın.

Bir kabin içinde yumurtaları cirpin.

Kavrulmuş patates ve soğanları yumurtalara katin.

Tavanizi atese koyun, biraz kızdırın.

Patatesleri ve yumurtaları tavaya dokun.

Omletin bu yuzunu 2-3 dakika pisirin daha sonra diğer yuzunu 2-3 dakika pisirin.

Atesten alıp omlet ilidikdan sonra dilimleyip taze yeşil soğanın sapları ile süsleyin.

Afiyet olsun...