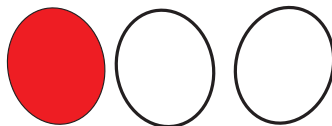




Patatesli omlet

Patatesli Omlet Tarifi İçin Malzemeler

- 3 adet orta boy patates
 - 3 adet yumurta
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı pul biber
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- İsteğe bağlı: kaşar peyniri küçük bir kase nin yarısı kadar yeterli olacaktır

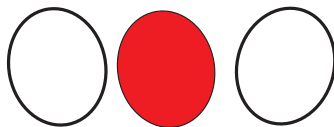




Patatesli Omlet Nasıl Yapılır?

İlk olarak patatesleri rendenin iri tarafıyla rendeleyip su dolu bir kaseye koyuyoruz. Birkaç kez sudan geçirdiğimiz, nişastasından arındırdığımız patatesleri elimizle patatesin suyunu sıkıp havlu peçete üzerine alıyoruz. Sıvı yağ eklediğimiz tavaya patatesleri koyup biraz kavuruyoruz. Daha sonra içine yumurta ve baharatları ilave ediyoruz. Arzuya göre bu aşamada rendelenmiş kaşar peyniri de ilave edebilirsiniz.

Kapağı kapatıp kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Altı kızarmaya başladığında düz bir kapak yardımıyla ters yüz edip diğer tarafını da kızarana kadar pişiriyoruz. İki tarafı da kızaran omletimizi servis tabağına alıp ikram edebilirsiniz. Afiyet olsun.





Patatesli Omlet Püf Noktaları .

Patateslerin pişme kıvamını takibinin iyi yapılması gerekmektedir. Ve yumurtayı tavaya koyduktan sonra kısık ateşe almak en önemli puf noktalarından biridir. Patatesin sululuğu ve yumurtanın kıvamı kaçmadan kızartılıp isteğe göre kızarma yapılmalıdır. Şeflerimiz tavada yumurtayı çok pişirme taraftarı değildir.

Afiyet olsun. 

