

İspanyol Tortilla

Patates ve yumurtalı otantik Spanish Tortilla tarifi. Geleneksel Spanish omleti kolay yapım, her öğün için mükemmel. 35 dakikada hazır!

10 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 0.7 libre patates
- 1 soğan
- 5 yumurta
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- Patatesleri hazırlayın**

0.7 lb patatesi soyun ve yaklaşık 1/8-inç kalınlığında yuvarlak dilimlere kesin. Dilimleri kağıt havluyla tamamen kurulayın.
- 1 soğanı soyun ve yarım ay şekillerinde ince dilimlere kesin.**
- Sebzeleri pişirin**

9-10 inç yapışmaz tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını orta ateşte ısıtın. Patates dilimlerini ve soğanı ekleyin, yağla kaplamak için nazikçe karıştırın.
- Ateşi kısın ve 20-25 dakika pişirin, yapışmayı önlemek için her 5 dakikada nazikçe karıştırın. Patatesler çatalla delindiğinde yumuşak ve soğanlar yumuşak ve altın rengi olana kadar pişirin.**
- Yumurta karışımını hazırlayın**

Büyük bir kasede 5 yumurtayı 1 tutam tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ile iyice karışana kadar çırpın.

- 6 Delikli kaşık kullanarak pişmiş patates ve soğan karışımını çırpılmış yumurtalara aktarın, fazla yağı tavada bırakın. Nazikçe katın ve 5 dakika bekletin.
- 7 **Tortillayı pişirin**

Aynı tavayı kalan yağla orta-düşük ateşte ısıtın. Yumurta ve patates karışımını dökün, spatulayla eşit şekilde yayın.
- 8 8-10 dakika pişirin, ara sıra tavayı nazikçe sallayın, alt kısmı tutmuş ve altın kahverengi olana ama üst kısmı hala hafif akışkan olana kadar.
- 9 **Çevirin ve bitirin**

Tavanın üzerine büyük bir tabak yerleştirin ve tortillayı hızlıca tabağa çevirin. Pişmemiş tarafı alta gelecek şekilde tavaya geri kaydırın ve 3-5 dakika tutana kadar pişirin.
- 10 Ateşten alın ve servis tabağına kaydırmadan önce 5 dakika dinlendirin. Dilimler halinde kesin ve sıcak veya oda sıcaklığında servis edin.

İpuçları

Yapışmayı önlemek için yapışmaz veya iyi baharatlanmış tava kullanın ve doğru boyutta olduğundan emin olun - bu tarif için uygun kalınlığa ulaşmak için yaklaşık 8-10 inç.

Yağ sıçramalarını önlemek ve doğru dokuya ulaşmak için patates dilimlerini pişirmeden önce kağıt havluyla tamamen kurulayın.

Patates pişirme sürecini acele ettirmeyin - yumuşak ve hafifçe altın rengi olmalı, çıtır değil. Bu genellikle düşük ateşte 25-30 dakika sürer.

Yumurtaları sadece karışana kadar çırpın; fazla çırpılmak tortillayı sert ve daha az kremi yapabilir.

Gerginseniz önce boş tavayla çevirme tekniğini pratik edin - tavanızdan biraz daha büyük bir tabak kullanın ve hızlı ama kendinden emin bir şekilde çalışın.

Tortillayı kesmeden önce düzgün pişmesi ve dilimlemesini kolaylaştırmak için 5-10 dakika dinlendirin.

Patatesleri pişirmekten artan zeytinyağını saklayın - lezzet almıştır ve ekmeğe üzerine damlatmak veya diğer yemeklerde kullanmak için mükemmeldir.

Daha kolay çevirme için tortillayı geleneksel yöntem olmasa da düşük ızgara altında bitirebilirsiniz.