

# Peru Aji Amarillolu Patates Omleti

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

3 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 7/10

Peru usulü aji amarillolu patates omleti, haşlanmış patatesi sarı biber ezmesi ve yumurta ile baharatlı bir kahvaltı tavaşına çevirir.

## Malzemeler

- 3 adet Haşlanmış patates
- 5 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 80 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Başlangıçta malzemeleri gözden geçirin, eksik ölçü kalmasını diye kapları kontrol ediniz.
- Tavayı ateşte 2 dakika ısıtıp temiz yapışmasını diye yüzeyi yağlayın.
- Haşlanmış patatesleri küp doğrayıp yağlı tavada 5 dakika kızartın.
- Yumurta, aji amarillo ezmesi, beyaz peynir ve tuzu çirpin.
- Kızartmış patateslerin üzerine döküp tavayı kapatın.
- Kızartma 8-9 dakika omlet sertleşene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi önceden haşlamak omletin içini çiğ bırakmadan kızartır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Domates salatasıyla servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt