

# Tortilla Kahvalt Sandvici

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açıklama 6/10

İspanya'nın klasik tortilla española'sından ilham alan kahvalt sandvici; patatesli omleti köy ekmeği ve kaşar peyniriyle buluşturan, sabah koşturmasından önce pratik bir öğün.

## Malzemeler

- 2 adet Patates
- 3 adet Yumurta
- 4 dilim Köy ekmeği
- 60 gr Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 küçük adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Patatesi ince halka, soğanı yarım doğrayın geniş tavada zeytinyağında düşük ateşte 10 dakika konfit edin.
- Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpın kaşar peynirinin yarısını ekleyip yumurtaya katın.
- Süzülmüş patates ve soğanı yumurta karışımına tavaya bir kaşık zeytinyağıyla tekrar 15 dakika pişirin, 4 dakika alt yüzü tutana kadar pişirin.
- Bir tabağı 1 yumurtalı omleti çevirin, diğer yüzünü 2 dakika daha pişirin; ocaktan alın.
- Köy ekmeğini ızgaraya tostta hafif kızartın omleti dilimleyip yerleştirin, kalan kaşar peyniri ekleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi ince doğramak omletin ortasında hamluk kalmasını önler. Soğan ve patatesi zeytinyağında düşük ateşte birlikte konfit etmek klasik İspanya tekniğidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi taze portakal suyu ve karmaşık kane ekmekek dilimleriyle sunun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt