



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tortilla Española - İspanyol Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 5 orta boy patates
- 1 büyük kuru soğan
- 6 yumurta
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Dilimleyerek sıcak, ılık veya oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Patatesleri kesin:

- Patatesi ve soğanı ince, eşit dilimler halinde hazırlayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Yavaşça pişirin:

- Patates ve soğanı zeytinyağında kızartmadan yumuşayana kadar orta-kısık ateşte pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



3. Yumurta ile birleştirin:

- Süzülen karışımı çırpılmış yumurtaya ekleyip 5 dakika dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

4. Tortillayı pişirin:

- Tavada altı toparlanınca tabak yardımıyla çevirip diğer yüzünü pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Ortasını hafif sulu bırakmak tortilla dinlenirken kurumamasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı