



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ OMLET

6 Yumurta
3 Çorba kaşığı zeytinyağı
4 Patates
1 Çorba kaşığı süt
6 Yeşil fasulye
Yeteri kadar tuz ve karabiber.
1 Çorba kaşığı tereyağı

Patatesler soyulur ve dilimlenir. Zeytinyağı, tereyağı, süt ve fasulyelerle birlikte kızartılır. Patatesler hafif kızarmaya başladığı zaman tuz ve karabiberle çırpılmış yumurta üzerlerine dökülür piştiğinde sıcak servis yapılır.

[ML® Biberli Omlet için tıklayın](#)

[ML® Biberli Omlet \(görsel\)](#)