



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ OMLET

Malzemesi:

8 yumurta
600 gr. patates (kabukları soyulmuş ikiye bölünmüş ve haşlanmış)
3 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
Tuz
Biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Hardal
1 baş ezilmiş sarımsak

Hazırlanışı:

Haşlanmış patatesleri bir kaseye koyarak çatalla ezin. İçine sarımsak ve maydanozları koyun, yumurtaları patateslerin üzerine kırarak iyice karıştırın, tuz ve biberi ekleyin. Dibi kalın bir tavada yağı kızdırın, omleti içine koyduktan sonra ateşi kısın. Omletin alt kısmı kızarana kadar on beş dakika pişirin. Tavayı ocaktan alarak üzerine bir tabak örtüp omleti ters çevirin. Pişmemiş yanını yeniden tavaya koyarak on dakika daha pişirin. Limon kabuğu ve hardalla süsleyerek servis yapın.

Not: Patates yerine et kullanarak aynı şekilde etli omlet de hazırlayabilirsiniz. Yarım kilo dana,veya kuzu etini kıyma haline getirdikten sonra, soğan ve baharat katarak iyice kavurun.