



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA USULÜ PATATES OMLETİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet taze soğan
- 6 Adet yumurta
- 3 Adet patates
- 2 Diş sarımsak
- 1 Yemek Kaşığı limon suyu
- 100 gr ufalanmış beyaz peynir
- 2 Adet Domates

Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup küçük ve ince kesin. 2 yemek kaşığı Sana yağı ile birlikte tavaya alın ve orta ateşte 10-15 dakika pişirin. Rendelenmiş sarımsak, ince doğranmış taze soğan, tuz ve karabiber ekleyip 1 dakika daha pişirin. Yumurtaları geniş bir kaptan çırpın. Domateslerin yarısını ve peyniri ilave edip patateslerin üzerine ekleyin. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. Bu arada kalan domateslere ince kıyılmış maydanoz, tuz ve limon suyu ekleyip karıştırın. Omleti tavadan alıp dilimleyin. Üzerine hazırladığınız domatesten ekleyip sıcak servis yapın.