



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES OMLETİ (İRLANDA)

500 gr patates (haşlanmış ve çatalla ezilerek püre haline getirilmiş)
2 yumurta
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 küçük soğan (ince rendelenmiş)
1/4 su bardağı süt
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

Çiğ patateslerin kabuklarını soyup, patatesleri temiz bir bezin üstüne rendeleyiniz. Bezi sıkıp, suyunu elden geldiğince süzdürdükten sonra, patates rendesini büyük bir kaseye aktarınız. Patates püresini ve yumurtaları ekleyip, tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Un, tuz, biber, soğan rendesi ve sütü patates-yumurta karışımına katıp, tahta bir kaşıkla yeniden iyice karıştırınız. Yağı, büyük bir tavada, orta ateşte eritip, patatesli karışımdan 2-3 kaşık dolusu tavaya akıtarak, omletlerin her yanlarını 3-4 dakika, kenarları gevrek ve nar gibi olana kadar pişiriniz. Omletleri tavadan çıkarıp ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, sıcak kalmaları için alüminyum kağıda sarınız. Kalan omletleri de aynı biçimde (gerekliyse tavaya biraz daha yağ koyunuz) kızartınız. Omletlerin hepsi kızarıncaya, servis ediniz.