



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ OMLET

1 adet orta büyüklükte patates
2 adet yumurta
yarım fincan süt
2 kaşık tereyağı
su
karabiber
yeterince tuz

patates haşlandıktan sonra kabuğu soyulur ve ince ince zar gibi doğranır. Tavadaki tereyağı kızartıldıktan sonra patatesler konup birkaç defa karıştırılır. Derin bir kaba yumurtalar kırılır, süt, karabiber ve tuz serpiştirildikten sonra iyice çırpılır. Tavadaki patateslerin üstüne dökülür. Ara sıra sallayarak pişirilir. Kızardıktan sonra ocaktan indirilip sıcak servis yapılır.

[ML® Patates Pilaki için tıklayın](#)