



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR OMLETİ

Malzemeler:

1 kg patates

3 Adet yumurta

3-4 Adet ince yeşil biber

10-12 Adet yeşil zeytin

1 Adet domates

1 Su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 Yemek kaşığı tereyağı

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Patatesleri ufak küpler halinde doğrayıp tereyağında kızartın. Domates, biber ve yeşil zeytinleri ufak doğrayın. Maydanozu ince ince kıyın. Geniş bir tavaya kızarmış patatesleri yayın. Üzerine doğradığınız domates, biber, yeşil zeytin ve maydanozu ilave edin. Yumurtaları çırparak ekleyip omletin alt kısmı katılaşınca kadar kısık ateşte pişirin. Alt kısmı kızarıncaya düz bir tepsi yardımıyla omleti ters çevirin. Üzerine kaşar peyniri rendesi yayın. Diğer tarafını da 4-5 dakika kızartıp sıcak olarak servis yapın.