



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR OMLETİ

2 adet patates  
Yarım demet dereotu  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 orba kaşığı acı pul biber  
4 adet yumurta  
1 adet sođan  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle patatesleri soyup küp küp doğrayın. Daha sonra sıvı yağda kızartın ve bir kaba alın. Üzerine sıcakken kırmızı pul biber döküp bekleyin. Tavada soğanları tereyağında 5 dakika kadar sote edip üzerine patatesleri, sonra da çırpılmış yumurtaları ve kıyılmış dereotunu döküp, omlet gibi kapağını kapatıp pişirin. Sıcak olarak ikram edin.