



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEKİKLİ PATATESLİ OMLET

50 Gr Sana Klasik Kase
1 ay Bardağı kaşar rendesi
1 Fiske tuz, pulbiber
1 Adet patates
1 Tatlı Kaşığı kekik
4 Adet yumurta

Öncelikle patatesleri küp şeklinde doğrayıp kızartın. Kaba yumurtaları kırıp tuzla çırpın. İçine kekik, pulbiber, kızarmış patatesler ve kaşar ekleyerek karıştırın. Tavaya margarini alıp eritin ve karışımı dökerek pişirin bir kapak yardımıyla ters çevirerek diğ er yüzünü pişirin.