



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ OMLET

2 adet orta boy patates
1 adet orta boy yeşil biber
1/2 adet orta boy kırmızı biber
2 diş sarımsak
2 dal taze soğan
4 adet yumurta
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1/2 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı pul biber

Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Ardından minik minik küpler halinde doğrayın. Yeniden bol suda yıkayıp hafifçe tuzlayın.

Tavayı ısıtın. Ayçiçek yağını ekledikten sonra patatesleri kızartın. Kızartma işlemi bittiğinde patatesleri bir tabağa alın ve fazla yağını peçete yardımıyla çekirin.

Tavayı tekrar ocağa alın ve tereyağını eritin. Kabuklarını soyup minik küpler halinde doğradığınız sarımsakları ekleyip soteleyin. Ardından minik küpler halinde doğradığınız biberleri ekleyin ve 3-4 dakika kadar soteleyin. En son patatesleri de ekleyip ocağın altını kapatın.

Yumurtaları bir kabın içine kırıp çatal yardımı ile çırpın. İçine baharatları ve ince ince kıydığınız taze soğanları ekleyin.

Son olarak tüm malzemeyi karıştırıp yumurtalı harcı fırın kabına koyun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirip sıcak sıcak servis edin.

Not: Fırında pişirmek istemezseniz tavada pişirdiğiniz sebzelere çırpılmış yumurtaları ekleyip istediğiniz şekilde omleti hazırlayabilirsiniz. Peynir seviyorsanız eğer; yumurtayı çırtıktan sonra içine biraz beyaz peynir ekleyebilirsiniz.

