



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ OMLET

SuperFresh Elma Dilim Patates 1 paket
Sıvıyağ 1 çay bardağı
Tel Peynir 100 g
Mini Taze Peynir 50 g
Krema 2 yemek kaşığı
Fesleğen veya Reyhan 1 dal taze
Tuz Karabiber
Sucuk 5-6 dilim
Yumurta 6 adet

SuperFresh Elma Dilim Patatesleri ısıya dayanıklı yuvarlak (25-27 cm çapında, en fazla 6-7 cm derinliğinde) bir tepsiye aktarın.

Üzerine sırasıyla krema, tuz ve karabiberle birlikte çırpılmış yumurtaları, irice doğranmış tel peyniri, mini taze peynirleri, küçük küçük doğranmış sucuğu ve reyhanı yayın.

180 dereceye ayarlı fırında, patatesler iyice sertleşene kadar pişirin.
Fırından alın, dilimleyip servis yapın.

