



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞLAK PATATESLİ OMLET

- 2 adet orta boy patates
- 1 adet küçük soğan
- 4 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz

Çiğ patatesler soyulur, kuşbaşıdan daha küçük doğranır, az suda yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Diğer yanda soğan çok ince kıyılır, tavaya zeytinyağı konur, ısınınca soğan eklenir ve şeffaflaşana kadar kavrulur. Patatesler, tuz ve kırmızı toz biber eklenir, şöyle bir karıştırılır. Yumurtalar kaseye kırılır, çırpılır, patatesli karışımın üzerine dökülür. Arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.