



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR OMLETİ

2 su bardağı mısır tanesi
10 adet zeytin
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 adet orta boy patates
1 demet taze soğan
3 adet kırmızı biber
2 çorba kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Sütten bir çay bardağı kadar ayırın ve kalanının üzerine su ve toz şeker ekleyin. Mısırları 30 dakika haşlayın. Yumurtaları ayırdığınız sütle çırpın. Tereyağını ısıya dayanıklı bir kaptaki kızdırın ve haşlanıp iri doğranmış patatesleri 10 dakika sote edin. Mısır, doğranmış biber, soğan, zeytin ve tuz ekleyip kavurun. Kaşarı ve yumurtayı da katın. Kabı 200 derece fırına koyup 20 dakika pişirin.