



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIRLI OMLET

2 su bardağı mısır tanesi  
10 adet zeytin  
4 adet yumurta  
1 su bardađı süt  
3 su bardađı su  
1 tatlı kaşığı toz Őeker  
3 adet orta boy patates  
1 demet taze sođan  
3 adet kırmızı biber  
2 orba kaşığı tereyağı  
1/2 su bardađı rendelenmiŐ kaŐar peyniri  
Tuz

Sütten bir çay bardağını ayırın ve kalanının üzerine su ve toz Őekeri ekleyip mısırları 30 dakika haŐlayın. Yumurtaları ayırdığınız sütle çırpın. Tereyağını ısıya dayanıklı bir kaptaki kızdırın, haŐlanıp iri dođranmiŐ patatesleri 10 dakika sote edin. Mısır, dođranmiŐ biber ve soğan, zeytin ve tuz ekleyip kavurun. KaŐarı ve yumurtayı katın. Kabı 200 derece fırına koyup 20 dakika piŐirin.

