



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES KÖFTELİ OMLET

1/2 kg patates
14 yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
60 gr tereyağı
1/2 fincan kaynamış süt
1 fiske ceviz-i bevva
Tuz
Karabiber
Un

Patatesler yıkandıktan sonra büyükçe bir tencereye konur. Üstüne soğuk su doldurulup bir kaşık tuz serpilerek haşlanır. Sonra kabukları soyulur ve püre haline getirilir. Püre geniş bir porselen kâseye boşaltılır. Buna yeteri kadar karabiber, tuz ve bir fiske ceviz-i bevva eklenir. 1/2 fincan ılık süt de dökülerek kaşım yoğurmaya başlanır. Buna bir yumurta kılıp kaşım birbirine yedirilinceye kadar yoğurmaya devam edilir. Sonra bu kaşımdan fındık iriliğinde parçalar kopanıp iki avuç arasında yuvarladıktan sonra önce una, sonra yumurtaya bulanır ve içinde kızgın zeytinyağı bulunan tavaya atılarak nar gibi kızartılır. Kızaran patates köfteleri kevgirle süzülerek tavadan çıkartılır ve bir kâseye konur. Diğer tarafta genişçe bir kâseye on iki yumurta kınılır. Tuz ekilerek birkaç defa çırpılır. Tereyağı tavaya konulup kuvvetli ateşte kızdırılır. Yağ kızınca çırpılmış yumurtalar tavanın ortasına dökülür ve hemen 4-5 defa kaştınılır. Tavayı sallaya sallaya omlet pişirilir. Omletin altı kızarınca, üzerine bir tabak konup ters çevrilir ve tekrar tavaya kaydırılır. Diğer yüzü de kızarıncaya servis tabağına alınır. Yeni kızarmış olan patates köfteleri omletin bir ucuna dizilir ve çatal yardımıyla omlet rulo yapılır. Böylece patates köfteleri omletin içine sarılır. Servis sırasında bu rulo altı parçaya kesilir ve servis spatulasıyla tabaklara alınarak servis yapılır. Bu büyüklükte bir omleti pişirmek zor olacaksa altı eşit parça halinde de pişirilebilir. Bu durumda patates köfteleri de altı eşit parçaya bölünüp her omletin içine ayrı ayrı konur.