



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ BİBERLİ OMLET

3 adet yumurta
1/2 soğan
1 adet patates
1 tatlı kaşığı tereyağı
1/2 yeşil dolmalık biber
1 adet domates
Tuz
Karabiber

Piyaz şeklinde doğranmış soğan ve cips şeklinde kesilmiş patatesleri tavada sote edin. Pembeleşince yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Çırpılmış yumurtaları tavada kızdırılmış tereyağına dökün. Soğanlı karışımında ilave edin.Kapağını kapatın ve pişirin. Bu arada ekmeğinizi kızartın üzerine domates, zeytinyağı ve tuz ile karıştırarak hazırladığınız sosu sürün. Omlet ile birlikte servis yapın.

