



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ÇİFTLİK OMLET

MALZEMELER

- 2 Orta Boy Patates
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Demet Taze Soğan
- 4 Dilim Jambon (veya füme et, salam)
- 10 Yumurta
- 4 Çorba Kasığı Siviyağ
- 1 Çorba Kasığı Tereyağı

YAPILIŞI

Patateslerin kabuklarını soyun. 5 dakika tuzlu suda bekleterek süzün ve ufak küpler halinde kesin. Maydanoz ve taze soğanların yeşil yapraklarını çok ince kiyin. Jambonu iri kibrit şeklinde doğrayın. Tavada kızdırılmış siviyağda önce patatesleri hafifçe pembeleştirin. Jambonları ve taze soğanı ekleyip 1-2 dakika çevirin. Geniş bir tavada tereyağını eritin. Bir kasede yumurtaları hafifçe çirpип tuz, biber ve kavrulmuş malzemeyi ekleyin. Omlet malzemesini kızdırılmış tereyağına ilave edip kısık ateşte en az 8-10 dakika pisirin. Omletin her tarafı pisince düz tabak yardımıyla diğer tarafını çevirin. Üzerine kiyilmiş maydanoz ve yeşil soğan serpişerek sıcak olarak servis yapın.