



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ KURU ETLİ OMLET

2 adet patates
2 avuç sultani bezelye
3 diş sarımsak
1 adet acı kırmızı biber
100 gr kuru et
1 adet salçalık biber
2 dal biberiye
4 dilim taze kaşar peyniri
4 çorba kaşığı yağ
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1/3 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

2 adet orta boy patatesi tavla zarı büyüklüğünde küpler şeklinde doğrayın. Fırına girebilme özelliği olan bir tavaya 4 çorba kaşığı yağ ekleyin ve patatesleri bu yağda kızarana kadar çevirin. Patatesler neredeyse pişince içine 1 avuç sultani bezelyeyi birkaç parçaya bölerek ekleyin. 2 diş sarımsağı ince dilimler halinde doğrayarak, 1 adet kopya biberi de jülyen doğrayarak üzerine ilave edin. Eğer acı seviyorsanız 1 kırmızı acı biberi de ince ince kıyarak ilave edebilirsiniz. Tarifin sultani bezelyeyle birlikte başrol oyuncularından 100 gram kurutulmuş eti birkaç bıçak darbesiyle ufaltıp tavaya ekleyin. 2 dal biberiyeyi de tadının daha iyi çıkabilmesi için biraz ovduktan sonra ince ince kıyarak ilave edin. Ara ara tavadaki tüm malzemeleri iyice karıştırın. Hepsinin eşit piştiğinden emin olun.

Son olarak 4 yumurta, 2 çorba kaşığı un ve 1/3 bardak sütü bir kasede çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Yumurta karışımını tavadaki malzemelerin üzerine dökün ve 4 dilim kaşar peynirini üzerine yerleştirin. 3-5 dakika sonra, tavayı 200 derecelik fırının orta katına koyun. Bu şekilde 10 dakika daha pişirdikten sonra iyice kabarmış bir halde fırından çıkarıp, ziyafete hazır olun.

