



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ OMLET

6 adet yumurta  
1 kaşık yağ  
2 adet patates  
2 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra doğranır. Yumurtalar bir porselen kaptan çırpılır. Patatesler, tuz, biber ve kıyılmış maydanozlar ilâve edilir, karıştırılır. Bir tavada yağ kızdırılır. Karışım tavaya dökülür ve dibi kazınırcaasına bir iki kez karıştırılır. Yumurtaların sulu hali gidince ve alt taraf kızarıncaya omlet çatalla kıvrılır ve sıcak olarak servis yapılır.

[ML@ İspanyol Omleti için tıklayın](#)

