



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ OMLET

3 adet patates
3 adet yumurta
1/2 çay bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Patatesleri soyup iri küpler halinde doğrayın. Kaynayan suya koyup 10 dakika kadar haşlayın, suyunu süzün. Bir kapta yumurtaları çırpın, süt, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Bir tavada tereyağını eritin, üzerine haşladığınız patatesleri koyun. Yumurtalı sütlü karışımı üzerine döküp karıştırın. Üzerine kapak kapatın. Bir yüzü pişince çevirerek diğ er yüzünü de pişirin.