



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ OMLET

4 orta boy patates
1/4 litre sıvıyağı
1 adet soğan
1 yeşil çarliston biber
6 yumurta
Tuz
Karabiber

Patatesleri yıkayıp kabuklarını soyalım. Tahtanın üzerinde 2-3 mm. kalınlığında dilimleyelim. Soğanı ve yeşil biberi de ince ince kıyıp kenara alalım. Yapışmaz tavada sıvıyağını kızdıralım. Patates dilimlerini hafif ateşte, yumuşayıncaya kadar kızartalım. Kıyılmış soğanı ve yeşil biberi de ilave edelim. Onlar da yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dakika kızartmaya devam edelim. Derin bir tabakta yumurtaları çırpalım. Kızarttığımız patates, soğan ve yeşil biber karışımını ilave edip karıştıralım. Yapışmaz tavada 2 kaşık sıvıyağını kızdıralım. Karışımı tavada dökelim. Yapışmaması için tavayı ara sıra sallayalım veya kenarlarını bir spatulayla kaldıralım. Yaklaşık 10 dakika hafif ateşte pişirelim. Eğer yapabilirseniz omleti ters çevirip arkalı önlü kızartabilirsiniz.