



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ OMLET

2 adet yumurta
2 adet patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı süt ya da su
Tuz
Karabiber

Patatesleri haşlayarak püre haline getirin.

Bir kaptaki yumurtaları iyice çırpın ve patates püresini de katarak karıştırın.

Omletinizi pişireceğiniz tavayı ocağın üzerinde ısıtmaya başlayın.

Tavanızın üzerinden hafif dumanlar çıkacak kadar ısıtmaya devam edin. Bu aşamada içine tereyağını koyabilirsiniz.

Tereyağının erimesinden sonra, çırpıtığınız yumurtalı karışımı tavanın içine yavaşça dökün.

Biraz tavanızı sallayarak omletin pişmesine yardımcı olun. Pişme tamamlanınca omleti tavadan ters çevirerek servis tabağına aktarın.

Not: Dilerseniz parmak patates şeklinde doğrayıp, sonrasında birazcık kızartarak yumurtalara katabiliriz.

