



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ OMLET

4 adet haşlanmış patates
4 adet yumurta
1 çay bardağı ile süt
1 yemek kaşığı ile un
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
2-3 dal taze soğan
4 adet az nemli kurutulmuş domates
1/4 demet maydanoz
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı ile karabiber

Kabuğunu soyduğunuz haşlanmış patatesleri, iri küpler şeklinde doğrayın.. Taze soğanları ince halkalar halinde doğrayın

Maydanozu ince ince kıyın. az nemli kurutulmuş domatesleri, ince şeritler şeklinde kesin.

Yumurtaları oval bir karıştırma kabına aktararak sütü, unu, tuzu ve karabiberi ekledikten sonra hızlı bir şekilde çırpın.

Doğranmış maydanozları, kurutulmuş domatesleri, taze soğanı ve patatesleri ilave edip, tüm malzemeyi bir kaşık ile karıştırın.

Derin bir teflon tavaya zeytinyağını aktararak ve kızdırdığınız tavadaki patatesli omlet harcını, tavaya boşaltın. Üzerini bir kaşık ile düzeltin.

Omleti kısık ateşte 5 dakika kadar kızarttıktan sonra omleti servis tabağında ters çevirerek çıkartın.

Diğer yüzünü de aynı şekilde 5 dakika kızartın.

Servis tabağına aldığınız omleti ister dilimleyerek, isterseniz bütün halde sevdikleriniz ile ikram edin.

