PATATESLİ OMLET

3 yumurta
1,5 çorba kaşığı un
1 büyük boy patates
2 çay kaşığı tuz
1,5 çorba kaşığı sıvıyağ
1/4 çay kaşığı karabiber

Yumurtayı bir kâseye kırıp tuz ve karabiber katınız. Patatesi yıkayıp kabuğunu ince soyunuz. Rendeleyip unla karıştırarak yumurta ve 1 tatlı kaşığı kuru nane ilâve ediniz.
Büyükçe bir tavaya yağ koyup kızdırınız. Karışımı döküp, yayınız. Hafif hararetli ısıda üzerine kapak örterek açık pembe renkte pişiriniz. (Tavanın yerini ara, sıra değiştiriniz). Kenarlarını tavadan kurtarıp alt üst ederek diğer yüzünü de ayni şekilde pişiriniz.

Not : Patates fındık büyüklüğünde doğranıp yağda kızartılarak veya haşlanmış olarak ta yumurtaya katılabilir.

ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın
ML® Kuru Domatesli Yumurta (görsel)

© lezzetler.com tarif no:20203 • adı:PATATESLİ OMLET • gönderen:bıçak sırtı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:29