



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ OMLET

5 yumurta
2 orta boy patates
1 kaşık tereyağ
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

5 yumurtayı porselen bir kaseye kırınız. Kıyılmış maydanoz, haşlanıp, kabukları soyulduktan sonra küçük küp biçimi doğranmış patatesi, tuz, karabiber, atınız. Çatalla iyice çırpınız. Orta büyüklükteki bir tavaya fındık kadar yağ koyunuz. Tavanın her tarafının yağlanmasını temin ediniz. Yağ kızınca yarım su bardağı yumurta karışımından dökünüz. Tavanın her tarafına yayınız. Orta yumuşaklıkta pişince tavada 3'e katlayıp servis tabağına ters çeviriniz.