



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ OMLET

6 yumurta
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy patates (kabukları soyulup zar biçiminde doğranmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı soğuk su
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Orta boy bir tavaya 2 çorba kaşığı yağ koyup, kızdırınız. Patatesleri ekleyip, arasıra döndürerek 10 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip, bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Yumurta, tuz, biber, su ve maydanozu orta boy bir kasede, çatalla iyice çırpınız.

Kalan 1 çorba kaşığı yağ büyük bir omlet tavaasında kızdırınız. Yumurtalı karışımı akıtıp karıştırarak birkaç saniye, dibinin biraz tutması için bekleyiniz. Ateşi kısınız. Spatulayla omletin kenarlarını kaldırıp tavayı öne doğru e-ğerek, üstteki pişmemiş kısmı tavaya akıtınız. Tavayı düz olarak yeniden ateşe oturtup, omletin dibinin biraz tutmasını bekleyiniz.

Patatesi, omletin yarısının üstüne döküp tavayı öne eğerek, spatulayla omletin öteki yarısını yarım daife biçiminde, patateslerin üstüne katlayınız.

Tavayı ateşten indirip, omleti ısıtılmış bir servis tabağına kaydırınız. Omleti ikiye ya da üçe keserek servis ediniz.