



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ OMLET

5 yumurta  
1 büyük patates  
Tuz  
1 kaşık karabiber  
5 kaşık tereyağ  
Süt

Patatesleri küçük küpler halinde doğrayıp biraz tuz atılmış suda haşlıyoruz, patates haşlanırken yumurtalarımızı bir kaba kırıp çırpıyoruz. Çırttıktan sonra tuzunu, karabiberin ve sütünü ekliyoruz 1-2 kez çırpıp bırakıyoruz. Haşlanın patateslerimizi sudan alıp biraz ılımaya bırakıyoruz. Bu ara biz de tavamızda tereyağımızı eritiyoruz, eridikten sonra ocaktan alıp yumurtamızı döküyoruz üzerine de patateslerimizi yerleştirip ağzını kapatıyoruz ve kısık ateşte pişiriyoruz.