



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATESLİ OMLET

3 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase  
5 Adet yeşil zeytin  
1 Adet haşlanmış patates  
3 Yemek Kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 Yemek Kaşığı süt  
2 Adet yumurta

Haşlanmış patatesi sıcakken çatal yardımıyla ezin. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, küp küp doğranmış kırmızı biberi, doğranmış yeşil zeytinleri, tuzu, karabiberi ve toz biberi ekleyip karıştırın. Yumurta, süt, tuz ve toz biberi derin bir kasede çırpın. 10-12 cm çaplarında teflon bir tavada margarini eritin. Çırtıdığınız yumurtayı tavaya dökün. Her iki yüzünü pişirdiğiniz omletin yarısına hazırladığınız patatesli harcı koyup diğer kenarını üzerine kapatın. Sıcak servis yapın.