



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ OMLET

2 adet patates
4 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt
1 orba kaşığı tereyağı
2 dilim pastırma
Kekik
Karabiber
Tuz

Patatesleri yıkayıp iri küpler halinde kabuklarıyla doğrayın ve 10 dakika kadar haşlayıp süzün. Daha sonra tereyağında baharatlarla birlikte sote edin. Yumurtaları çırpın, içine süt ve tuz ekleyip erimiş tereyağının içinde omlet şeklinde pişirin. Servis tabağına kızarmış patatesleri, omleti ve kızartılmış pastırmalarla birlikte sıcak servis yapın.