



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ PİRİNÇLİ OMLET

1 su bardağı haşlanmış Amerikan Pirinci
3 adet patates
4 adet Keskinoglu yumurta
1/2 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı soya yağı
Yeterince tuz ve karabiber

Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Soğuk suyun içinde 2 dakika bekletin. Daha sonra suyunu süzün. Bir tavada yağı kızdırıp patatesleri pembeleşinceye kadar kızartın. Ayrı bir kâbın içinde yumurtaları kırın ve süt ile birlikte çırpın. Pirinç, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Bu karışımı patateslere ilave edin. Bir tavada yağı kızdırıp patatesli pirinçli karışımı tavaya alın ve altı üstü kızartın. Sıcak servis yapabilirsiniz.

