



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ RULO OMLET

- 2 adet büyük boy patates
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı un
- 2-3 dal taze soğan (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Patatesleri soyup rendeleyin ve fazla suyunu bir tülbent veya havlu yardımıyla sıkın.

Rendelenmiş patatesleri bir kaseye alın.

Üzerine yumurtaları kırın, un, tuz, baharatlar ve ince kıyılmış taze soğanı ekleyin.

İyice karıştırın.

Tavayı orta ateşte ısıtın ve sıvı yağ ekleyin. Karışımı tavaya yayın, düz bir şekilde dağıtın. Alt tarafı kızarana kadar pişirin (yaklaşık 5-7 dakika).

