



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SOĞANLI OMLET

Arda Türkmen

6 adet yumurta
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy patates
3 – 4 adet soğan
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
Pul biber
Kuru nane

Patatesi küçük küp olacak şekilde doğrayın.

Soğanı jülyen doğrayın.

Tavanızı ısıtın.

İçerisine zeytinyağını ekleyin.

Ardından doğradığınız patatesleri içerisine ekleyin ve altı hafif kısık ateşte pişmeye bırakın.

Patatesleriniz hafif yumuşayınca içerisine soğan, tuz ve karabiberi ilave edip, ocağın altını da orta ateşe alın.

Soğanlar hafif karamelize olunca içerisine tereyağını ekleyin ve karıştırın.

Yumurtaları bir karıştırma kabına alın ve bir çatal yardımıyla iyice çırpın.

Ocağın altını kısık ateşe getirin, çırpıtığınız yumurtayı ekleyin.

Üzerine pul biber, kuru nane ve tuzu ekleyin.

Bir spatula yardımıyla kenarlarından ortaya doğru toplayın.

Üzerine bir kapak ya da aynı boy bir tava kapatın ve ocağın altını kapatıp dinlenmeye bırakın.

