



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ SOĞANLI OMLET

2 adet orta boy patates
2 adet taze soğan
2 adet yumurta
1 ay bardağı un
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı

Patatesler iğ olarak iri rendelenir. Üzerine biraz tuz konur karıştırılır, 10 dakika bekletilir. Sonra sıkarak karıştırma kabına alınır. Üzerine tereyağı dışındaki malzemeler eklenir ve karıştırılır. Tavaya tereyağı konur. Eriyince patatesli karışım tabak gibi dökülür. Bir yüzü kızarıncaya diğeryüzü çevrilir. Sıcak servis yapılır.