



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE MISIRLI OMLET

- 6 küçük tatlı patates (soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış)
- 2 tane yumurta (çırpılmış)
- 2 adet taze soğan (doğranmış, sadece yeşil kısımları)
- 2 yeşil biber (doğranmış)
- 100 gr. kavurma (küçük şeklinde doğranmış)
- 100 gr. mısır
- 1 avuç kadar rendelenmiş Kaşar peyniri
- 1 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı bal
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Patatesleri ve kavurmayı küp küp doğrayın. Taze soğanların yeşil kısımlarını ve yeşil biberleri halka halka doğrayın.

Malzemeleri hazırlarken fırını 250 C°de ısıtın. Patatesleri yağlı kağıt serdiğiniz tepside altın sarısı kıvamına gelene kadar fırınlayın. Patatesler olduktan sonra, yeşil biber ve kavurmayı tepsiye ekleyin. Birkaç dakika fırında patateslerle baş başa bırakın.

Daha önceden çırptığınız yumurtayı tereyağı ile hazırlanmış kızgın bir tavada hızlıca karıştırarak pişirin. (Hafif sulu bırakırsanız malzemeye daha iyi karışacaktır)

Bütün malzemeyi bir kaseye boşaltın ve hardal ve balı iyice dağıldığından emin olarak karıştırın. Kasenin üzerini hafifçe örtecek şekilde kaşarı rendeleyin ve eriyene kadar fırına verin.

