



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ VE PEYNİRLİ OMLET

Malzemesi:

2 yumurta

175 gr. rendelenmiş patates

tuz

biber

1 çorba kaşığı rendelenmiş soğan

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 diş ezilmiş sarımsak

30 gr. tereyağı

Hazırlanışı:

Yumurta, patates, tuz, biber, soğan, sarımsak ve peyniri iyice karıştırın. Bir tavada tereyağını eritin. Omleti içine koyun. Her iki yanını da beşer dakika, altın sarısı oluncaya ve içi iyice pişinceye kadar kızartın.
