



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİKNİK OMLET

2 adet patates
1 ay kaşığı kırmızı toz biber
2 ay kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
4 adet yumurta
Üzeri için:
Rendelenmiş taze kaşar peyniri

Patatesler kabuklu olarak haşlanır ve rendelenir. Tuz ve toz biberle karıştırılır. Dökme tavaya tereyağı konur, eriyince patates yayılır. Yumurtalar başka bir kapta kırılır, çırpılır ve patatesin üzerine dökülür. Orta ateşte kıvam almaya başlayınca ateşten alınır. Üzerine rendelenmiş kaşar konur. 190 derece fırına konur, kaşar peyniri pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkınca pasta keser gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Her dilim alüminyum folyoya sarılır ve piknikte tüketilebilir.