



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ OMLET

- 2 adet patates
- 1 kahve fincanı süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Patatesler haşlanır, sıcakken soyulur. Çatalla ezilir, tereyağı ve süt ilave edilir. Tamamen pürüz kalamayana kadar ezilerek karıştırılır. Üzerine yumurtalar kırılır ve iyice çırpılır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca karışım dökülür. Arzu edilen kıvamda sertleşene kadar pişirilir.