



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ PATATESLİ GURBETÇİ OMLETİ

Sahrap Soysal

6 adet yumurta (Oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
3 adet sosis
1 yemek kaşığı dolusu un
1 kahve fincanı süt
1 çay kaşığı Tuz
Karabiber

Patatesleri soyup yıkayın ve tavla zarı formunda doğrayın.
Soğanları ortadan ikiye bölüp incecik halkalar halinde doğrayın.
Sosisleri de halka halka dilimleyin.
Diğer taraftan, zeytinyağını orta boy bir tavada kızdırıp patates ve soğanları aktardıktan sonra, sürekli karıştırarak 7-8 dakika kadar kavurun.
Üzerine doğranmış sosisi ekleyip 2-3 dakika daha pişirin.
Yumurtaları derin bir kaba kırıp tuz ve karabiberi ekleyerek çırpın.
Un ve sütü de ilave ettikten sonra iyice karıştırın.
Bu yumurtalı harcı, sosisli malzemenin üzerine aktarıp, omleti, tavayı ara sıra sallayarak pişirin.
Bir kapak yardımıyla ters çevirerek diğer tarafını da pişirdikten sonra dilimleyerek servise sunun.

