

Katli Patatesli Omlet

Malzemeler

3 kisilik:

3 adet yumurta

1 adet irice patates

1 cay kasigi kekik

Tuz

Arasi icin:

2-3 parca ince dilimlenmis kasar peyniri(rendelenmis de olabilir)

7-8 dilim sucuk

1 adet yarim ay seklinde dogranmis ufak domates

Yapilisi

Oncelikle patatesi soyup rendeleyin ve ustune yumurtalari kirip tuz ve kekik ile edip karistirin.

Yaglanmis sahana patatesli yumurtanin yarisini dokup arkali onlu pisirip bir tabaga alin Patatesli yumurtanin kalan yarisini da sahana dokup alti pisince diger yuzunu cevirin. Bu omletin ustune kasar peyniri, sucuk ve domatesi dizin ve ustunu ilk pisirdiginiz omlet ile kapatın. Kisik ateste sahanin ustunu bir kapakla kapatip alti kizarincaya kadar pisirip servis tabagina alin.

ellerimize saglik