



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖYLÜ KAHVALTISI

MALZEMELER

6 adet iri patates
2 adet soğan
yarım kangal sucuk
300 gr. kasar peyniri rendesi
6 adet yumurta
Tuz,karabiber,kırmızı pulbiber
1 yemek kasığı dolusu margarin veya tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabukları soyulup iri rende yapılır.Genis bir tavaya yağ ilave edilip,patatesler orta ateşte buharında pismeye bırakılır.Diğer tarafta soğanlar ince doğranır,sucuk küçük küp halinde doğranır,yumurta ayrı bir kaptakiirpilir.Soganlar siviyağıla beraber pembeleştirilip,sucuklarla beraber pisirilir.Pisen patateslere ilave edilip,Kasar peyniri rendesi ve ciirpilmis yumurta eklenip karıştırılır.Üzeri kasıkla düzeltilir.Harlı ateşte önce altı kızartılır.Ters çevirerek diğer tarafı kızartılıp servis tabağına alınır.