



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES TAVA (POLONYA)

- 4 büyük patates (kabukları soyulup, ince rendelenmiş)
- 1 küçük soğan (çok ince doğranmış)
- 1 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 kahve kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yumurtanın akı (kalınca dövülmüş)
- 1 su bardağı rafine yağ

Patates, soğan, yumurta sarısı, un, kekik, tuz ve biberi büyük bir kasede kaşıkla iyice karıştırınız.

Madeni bir kaşıkla, yumurta akını hazırladığınız karışıma katıp, bir kenara bırakınız.

Derin bir tavanın üçte birini yağla doldurup, orta ateşte kızdırınız.

Tavaya kasedeki karışımdan yavaşça 3-4 çorba kaşığı akıtıp, 2-3 dakika, gevrek ve nar gibi olana kadar

kızartınız. Patatesleri delikli bir kepçeyle çıkarıp, kağıt peçetede yağlarını süzdürdükten sonra ısıtılmış ıbir servis

tabağına aktarıp, geri kalan patatesleri de aynı biçimde kızartana kadar sıcak tutunuz.

Bütün patatesler kızarıncaya servis ediniz.