



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ ACILI YUMURTA

2 adet patates
2-3 adet yumurta
Pul biber
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Patatesleri soyarak küçük küpler halinde doğrayın ve kızgın yağda şekildeki gibi kızartın. Yağın fazlasını alarak çırpılmış yumurtaları patatesin üzerine, her yerine eşit dağılacak şekilde dökün. Üzerine pul biber ve kara biber serpererek karıştırmadan pişirin. Altı piştikten sonra çevirerek diğer yüzünü de pişirin.

