



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUMURTA

8-12 adet haşlanmış yumurta
4 adet havuç
3 diş sarımsak
1 adet soğan
2 adet patates
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı margarin

Margarini bit tavada eritin. Soyulmuş ve ince ince kıyılmış, soğanları bu yağda kavurun. Bu arada havucu ve patatesi soyun. İnce halkalar halinde doğrayın. Havucu ve patatesi de bu yağda kavurun. Servis tabağına alıp üzerine 2 çorba kaşığı domates sosu dökün. Haşlanmış yumurtaları soyup üzerine yerleştirin. Yeşil sebze ile süsleyerek servis yapın.