



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PATATES PİZZASI

4 adet patates
4 yumurta
Biraz salam
Rendelenmiş kaşar peyniri
Küp doğranmış 1 adet domates
Halka doğranmış 1 adet yeşil biber
Tuz
Karabiber

Patatesleri küp doğrayıp kızartın. Ayrı bir yerde yumurtaların üçünü çırpıp tuz ve karabiberi ekleyin. salamları da çubuk çubuk doğrayıp yumurtalara ekleyin. Teflon tavaya biraz yağ koyup çırpıttığınız yumurta ve salamı koyun, üzerine patatesleri yayın. Üzerine diğer yumurtayı çırpıp yayın ve yumurtanın altı hafif ateşte pişene kadar bekleyin daha sonra tavayı başka bir tavaya ters çevirin. Üzerine kaşar rendesini yayın küp domates ve halka biber ile süsleyin. Büyük bir kapakla kapatın ve kaşarlar eriyinceye kadar kısık ateşte pişirin, sonra servis tabağına alın.