



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİBERİYELİ VE YUMURTALI PATATES

### Malzemeler

- 1 kg. patates,
- 4 adet yumurta beyazı,
- 1 ActiFry kaşığı zeytinyağı,
- 2 diş sarımsak,
- 1/4 ActiFry kaşığı tuz,
- 1 dal taze biberiye

Patatesleri temizleyip kabuklarını soyun ve 1 cm.'lik küpler halinde kesin. Sarımsakları soyup doğrayın. Biberiye yapraklarını sapından ayırın ve ince ince kıyın.

Pişirme haznesine zeytinyağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra patatesleri ilave edip 25 dakika kızartın.

Sarımsakları ekleyip 2 dakika daha pişirmeye devam edin.

Yumurta beyazlarını tuz ve biberiye ile karıştırıp patateslerin üzerinde gezdirin ve 3 dakika daha pişirin.

Not: Pişirme süresi patateslerin cinsine ve kesim şekline göre değişiklik gösterebilir.