



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ VE PATATESLİ YUMURTA

4 adet yumurta
4 adet patates
1 adet soğan
1 adet havuç
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
10 adet börülce
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik

Sebzeleri küp küp doğrayın.

Patatesleri tuzlayıp kızgın yağda kızartın.

Tavaya 1 yemek kaşığı yağ koyup kızdırın. Soğan ve sarımsağı hafifçe kavurun. Daha sonra sebzeleri ekleyin.

Biraz tuz serpip yumuşayınca kadar kavurun. İçine patatesleri de ekleyin.

Yumurtaları bir kasede çirpin. Tuz, karabiber ve kekik ile tatlandırıp sebzeli patateslerin üzerine dökün, bir kapakla kapatın ve yumurtalı kısım katılaşıncaya kadar pişirin.
