



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESRARENGİZ YUMURTA

3 adet orta boy patates
2 adet kuru soğan
1 su bardağı rende kaşar
4 adet yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Patatesler soyulur, ince olarak yuvarlak doğranır. Soğanlar da çeyrek daire şeklinde doğranır. Tavaya zeytinyağı bırakılır, ısınınca soğan ve patates atılır, tuz ve karabiber atılır, renk alacak kadar kavrulur. Fırın kabı tereyağlanır, patatesli karışım dökülür, düzeltilir. Üzerine rende kaşar serpilir, Hafifçe 4 oyuk yapılır, buralara yumurtalar kırılır. Üzerlerine tuz serpilir. 190 derece fırına sürülür, yumurtalar arzu edilen kıvama gelene kadar pişirilir.