



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATESLİ YUMURTA

1 kg patates
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
3 büyük soğan
3 domates
15-20 sivri biber
6 yumurta

Soğanları piyaz şeklinde doğrayınız. İçine kırmızı biber, kekik, tuz koyup iyice karıştırınız. Fırın tepsisine yayın. Kabukları soyulmuş patatesleri küçük kareler halinde doğrayınız. Soğanların üstüne yayın. Küçük doğranmış domatesleri üzerine döküp, biberleri sıralayınız. İki su bardağı suyu dökerek, kızgın fırına veriniz. Patatesler pişince fırından çıkarıp, yumurtaları sırayla her tarafına gelecek biçimde kırınız. Tekrar fırına vererek, yumurtaların pişmesine bekleyiniz.