



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE KAHVALTI

- 4 adet patates
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 100 gr rendelenmiş peynir
- 1'er çay kaşığı tuz, karabiber
- 50 gr margarin
- 50 gr sucuk
- 1 su bardağı süt
- 10 adet yumurta

Patatesleri küçük küçük, istediğiniz herhangi bir şekilde doğrayın.

50 gr margarinle birlikte 5-6 dk soteleyin, tuzunu, karabiberini ekleyin.

Güveç kare ya da dikdörtgen fırın kabınızı alın içini margarinle yağlayıp, sotelediğiniz patateslerin yarısını yerleştirin.

İnce kıyılmış soğan, sarımsak ve rendelenmiş peyniri hepsini karıştırıp patateslerin üzerine yayın ve kalan patatesle de kapatın.

10 adet yumurtayı çırpma teliyle iyice çırpın, içine sütü ekleyip biraz daha çırpın, arzu ederseniz bu karışıma da karabiber ekleyebilirsiniz.

Yumurtalı karışımı da patateslerin üzerine dökün.

Önceden ısıtılmış, 200 dereceli fırında 10 dk kadar pişirin, bu arada sucukları da istediğiniz şekilde doğrayın ve onu da ekleyip tekrar fırına sürün.

5 dk sonra fırından alın, hafifçe soğuduktan sonra kare kare ve ya istediğiniz şekilde dilimleyip servis edebilirsiniz.

