



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK YUMURTALI PATATES TAVASI

2 adet yumurta
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet orta boy patates
1 parça margarin yada tereyağı
1 fiske pulbiber
1 fiske nane
1 fiske karabiber
Tuz

Patates soyulup çok incecik şekilde dilimlenir.

Büyük tavanın her yeri bolca katı yağ ile yağlanır.

Kahvaltılık yumuşak margarin veya tereyağı ile yağlarsanız daha kolay olacaktır.

Yağlanmış tavaya patatesler yan yana uçları hafif üst üste gelecek şekilde hepsi dizilir.

Üzerine 1 fiske tuz serpilir.

Üzerine bir kapak kapatılıp en kısık ateşte çevire çevire kızarıp yumuşayana kadar pişirilir.

5 dakikada oluyor.

Sosu için: 1 kasede 2 yumurta iyice çırpılır. 1 fiske tuz atılır.

Kızarıp yumuşayan patates halkaları üzerine 1'er fiske baharatlardan serpilir.

Çırpılmış yumurta yanlardan başlanıp gezdirilerek eşit şekilde her yerine dökülür ve kapağı kapatılır.

En kısık ateşte pişirilir.

2-3 dakika sonra açılır ve yumurtalar pişmiş ise patates tava ocaktan alınıp yavaşça servis tabağına yan kaydırılıp alınır.

