



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK PATATES TAVA

- 3 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- 1 küçük kuru soğan (isteğe bağlı)
- 1/2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (isteğe bağlı)
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı kekik

Patatesleri soyun ve rendenin iri tarafıyla rendeleyin.

Rendelediğiniz patatesleri temiz bir bez veya süzgeç yardımıyla sıkarak fazla suyunu çıkarın. Bu, patateslerin daha çıtır olmasını sağlar.

Rendelenmiş patatesleri bir karıştırma kabına alın.

Üzerine ince doğranmış kuru soğanı (isteğe bağlı), yumurtaları, tuz ve baharatları ekleyin.

Eğer kaşar peyniri kullanacaksanız, bu aşamada rendelenmiş peyniri de ekleyin ve tüm malzemeleri güzelce karıştırın.

Geniş bir tavayı ocağa alın ve sıvı yağı ekleyip ısıtın.

Karışımı tavaya eşit bir şekilde yayın ve orta ateşte altı güzelce kızarana kadar pişirin (yaklaşık 5-7 dakika).

Daha sonra bir tabak yardımıyla patates tavanızı ters çevirerek diğer tarafını da kızartın.

Pişen patates tavanızı dilimleyerek sıcak servis edin. Yanına yoğurt, domates, zeytin veya salatalık gibi kahvaltılıklarla sunabilirsiniz.