



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK YUMURTALI SUFLE

- 5 adet yumurta
- 5 adet domates
- 6-7 adet patates
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Önce patatesleri tereyağı, tuz ve su ile haşlayın. Haşlanmış patatesleri püre haline getirin. Biraz karabiber ve tuz ilave edin. Yağlanmış bir fırın tepsisine bir kat döşeyin. Üstüne ince dilinmiş bir kat domates yayılarak tekrar bir kat püre döşeyin. Bu şekilde püre bitip kap dolana kadar devam edin. Böylece püre bitip kap dolunca hazırlanan bu karışımın üzerine 5 adet çukur açın. Bu çukurlara yumurta kırın. Yumurtaların arası domates dilimleri ile süslenerek fırına verin. Yumurtalar pişince maydanozla süsleyip ve servis yapabilirsiniz.

