



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUPS BROUILLÈS PARMENTIERE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

3-4 adet orta boy patates
500 g.sıvı yağ
½ çay kaşığı tuz, karabiber
3 yumurta
2 dal maydanoz

Patatesleri soyup küçük küp şeklinde doğrayınız.
Isınmış yağda kızartınız, yağı süzdürüp tuz, karabiber ilave ediniz.
Tereyağını küçük boy yumurta sahanında eritiniz.
Yumurtaları bir kaseye kırıp tuz istenirse biber katıp aklar ve sarılar birbirine karışincaya kadar çırpınız.
Yumurtaları kızarmaya başlayan tereyağına dökünüz.
Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız. Karıştırma işlemi kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız. Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.
Servis tabağının ortasına hazırladığınız yumurtaları alarak, etrafına patatesleri yerleştiriniz. Ortasına ince doğranmış maydanoz koyup sıcak olarak servis yapınız.

