



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ ÇIRPILMIŞ YUMURTA

3 adet yumurtayı bir kaseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çirpınız.

1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz.

Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.

Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz.

Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız.

Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız.

Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.

Patatesleri hazırlayınız. Tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.

2 su bardağı sıvı yağ derin bir tencereye alarak ocağa yerleştiriniz.

Yağ kızınca patatesleri yağın içine alarak pembeleşinceye kadar kızartınız.

Kağıt havlu serilmiş servis tabağına delikli servis kaşığı ile alınız.

Tuz ve karabiber ilave ediniz.

3 adet yumurtayı bir kaseye kırıp, ¼ çay kaşığı tuz, istenirse ¼ çay kaşığı beyaz veya karabiber katıp aklar ve sarılar birbirine karıştıncaya kadar çirpınız.

1 yemek kaşığı tereyağı 20-25 cm. çapındaki teflon tavada eritiniz.

Tereyağı iyice ısınmalı, dumanlanma noktasına gelmemelidir.

Yumurtaları, kızmaya başlayan tereyağına dökünüz.

Tahta kaşıkla hafif ateşte devamlı karıştırınız.

Karıştırma işlemini kenardan ortaya, ortadan kenara olacak şekilde yuvarlak hareketlerle yapınız.

Her tarafının eşit pişmesini sağlayınız.

Servis tabağının ortasına tahta spatula yardımı ile hazırlanan yumurtaları alınız.

Etrafına patatesleri yerleştiriniz.

Ortasına ince doğranmış 2 dal maydanoz koyup sıcak olarak servis yapınız.

