



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ KAHVALTILIK

2 adet haşlanmış patates  
5 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı  
İsteğe göre kaşar ve yumurta  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber

Bu tarifin aslında yumurta ve kaşar yok. Ama olursa daha güzel oluyor. Haşlanmış patatesleri soyun ve rendeleyin.

Tavanızı yüksek ateşte ısıtın ve sıvı yağı ve/veya sade tereyağını ekleyin.

Rendelenmiş patatesleri tavaya alın. Üzerine çırpılmış yumurtayı kırın.

Patateslerin altı kızardığında (yaklaşık 10 dakika, ama yanmalarına izin vermeyin), ters çevirin ve diğer tarafı çok gevrek olana kadar kızartın. Biraz kaşar rendeleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp sıcak olarak servis yapın.

