



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE YUMURTALI EKMEK

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 adet patates
- 2 adet yumurta
- 1 adet bayat somun ekmeđ
- 1 ay kaşığı toz biber
- 1 ay kaşığı karabiber
- Yarım ay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı maden suyu
- 1 su bardağı sıvıyağ

Bayat ekmeği dilimlere ayırın. Dilimler çok kalın ya da çok ince olmasın. Akabinde bir kasede iki yumurtayı baharatları ve maden suyunu katarak iyice çırpın. Gerekirse karışımı bir kez mikserden geçirin. Patatesleri ince dilimleyin. Bu karışımaya batırın ve tavaya dizin. Patatesler kızarıncaya ekmeğleri de arkalı önlü batırın. Ekmeklerin üzerine koyun. Hafif pembeleşen kısmı çevirin. Yađ çeken bir kağıdın üzerine koyun. Patatesli yumurtalı ekmeğleriniz servise hazır.

