



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

<https://migros.com.tr>

3 adet patates
4 adet yumurta
Yarım ay bardağı sıvıyağ
Bir tutam nane
Bir tutam kekik
Bir tutam fesleğen
Bir tutam pul biber
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

1. Patatesleri soyun ve tavla zarından biraz daha büyük küpler halinde doğrayın.
2. Teflon tavaya sıvıyağı koyarak kızdırın, küp küp doğradığınız patatesleri yağın içine atın
3. Arada karıştırarak önlü arkalı kızartın.
4. Derin bir kaseye yumurtaları kırın ve içine baharatları ekleyin.
5. Kızaran patateslerin üzerine yumurtayı dökerek karıştırın.
6. Yumurtalar istediğiniz kıvama gelinceye kadar orta ateşte karıştırarak pişirin ve sıcak servis yapın.

