



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YUMURTA

Necati Ataberk

750 gram patates
300 gram kuru soğan
50 gram tereyağı
50 ml. mısırözü yağı
4 adet yumurta
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Taze nane veya maydanoz

Önce tavaya mısırözü yağı koyuyoruz. Biraz ısındıktan sonra tereyağının bir kısmını ekliyoruz. Tereyağı tamamen eriyince yemeklik doğranmış kuru soğanı ekliyoruz. Soğanlar pembeleşince 1cm'lik küp şeklinde doğranmış patatesi ekliyoruz. Patatesler tamamen yumuşamadan tereyağının diğer kısmını ekliyoruz. Tereyağı tamamen eriyince yumurta ve peyniri ekliyoruz, baharatları ekliyoruz. Tuz ekledikten sonra karıştırıp tavanın kapağını kapatıyoruz. Hafif ateşte yumurtalar tamamen pişinceye kadar bekliyoruz. Tavada keserek veya bütün olarak ters çevirip altının da pişmesini sağlıyoruz. Teflon tavada pişirilmesi tavsiye edilir. Piştikten sonra spatula ile porsiyonlara ayırıp tabaklara servis yapıyoruz. Servis sırasında üstüne ince doğranmış maydanoz veya taze nane eklenebilir.

