



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUMURTA

2-3 iri patates
4 adet yumurta
3 baş soğan
100 gram yağ
3 çorba kaşığı sirke
Kırmızı biber
Tuz

Önce, iki ayrı kapta patateslerle, yumurtaları iyice haşlayın. (Patatesleri suya, kabuklarını soymadan atın)
Yumurtalar katı hale gelince kabuklarını soyun, soğumamaları için onları tekrar sıcak su içinde bırakın. Ardından ince ince kıydığınız soğanları bir tavada kavurun. Bu arada patatesleri de soyun ve hem patatesleri, hem de yumurtaları yaklaşık birer parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Sonra bunları düz bir kaba bir dilim patates, bir dilim yumurta gelecek şekilde dizin. Yağda öldürölmüş soğanı, tuzu ve biberi de serpin. Bu arada, yukarıdaki malzemeden biraz yağ artacaktır. Onu da yakıp, kalıbın üstüne döktükten sonra sirkeyi de ekleyin ve pişmeye bırakın.