



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATESLİ YUMURTA

8 adet yumurta  
7-8 adet orta boy patates  
6 adet taze soğanın yeşil kısımları  
Yarım çay bardağı krema  
5-6 dal dereotu  
Tuz  
Pulbiber  
Kızartmak için:  
Tereyağı

Patatesleri soyup yarım parmak kalınlığında halkalar halinde kesin. Daha sonra bol yağda kızartın. Yağını almak için kağıt havluya çıkartın. Diğer taraftan yumurtaları bir kaba kırıp üzerine hafifçe sotelediğiniz taze soğanları, kremayı, kıyılmış dereotunu, tuz ve pulbiberi ilave edin. Bir fırın kabına kızarttığınız patatesleri üst üste kaydırarak yerleştirin. Hazırladığınız yumurtalı karışımın yarısını üzerine dökün. Bir sıra daha patates yerleştirip kalan karışımı üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yumurta katılaşıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

