



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUMURTA

5 yumurta
4 orta boy patates
Sıvı yağ veya tereyağı
Tuz

İlk başta patatesleri küp küp doğruyoruz. Daha sonra orta boy bir tava çıkarıyoruz. Tavaya sıvı yağı veya tereyağı koyuyoruz. Sonra doğramış olduğumuz patatesleri tavaya atarak pişiriyoruz (kızartıyoruz). Patatesler iyice piştikten sonra yumurtalarımızı tavamıza kırıyoruz ve tavanın ağzını kapatıyoruz. 7-8 dakika sonra patatesli yumurta hazır oluyor.